

## ANEXO 01

LEI Nº 15.947, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013

LEI Nº 15.947, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2013 (Projeto de Lei nº 311/13, dos Vereadores Andrea Matarazzo – PSDB, Arselino Tatto – PT, Floriano Pesado – PSDB, Goulart – PSD, Marco Aurélio Cunha – PSD e Ricardo Nunes - PMDB) Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências. FERNANDO HADDAD, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, faz saber que a Câmara Municipal, em sessão de 27 de novembro de 2013, decretou e eu promulgo a seguinte lei:

Art. 1º O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - deverá atender aos termos fixados nessa lei, excetuadas as feiras livres.

Art. 2º Esta lei tem como objetivo geral fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização, e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público.

Art. 3º Para os efeitos dessa lei, considera-se comércio ou doação de alimentos em vias e áreas públicas as atividades que compreendem a venda direta ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário. Parágrafo único. O comércio de alimentos de que trata esse artigo será realizado conforme as seguintes categorias de equipamentos:

I - categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros); II - categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos montados em estrutura tracionada ou carregada pela força humana;

III - categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis.

Art. 4º (VETADO) Dos Alimentos

Art. 5º Os alimentos autorizados a serem comercializados por cada categoria serão definidos em decreto regulamentador.

Art. 6º Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas pelos equipamentos das categorias A, B e C, exceto em caso de eventos mediante autorização específica do Poder Executivo. Da Comissão de Comida de Rua

Art. 7º (VETADO) § 1º (VETADO) § 2º (VETADO) § 3º (VETADO) § 4º (VETADO) § 5º (VETADO)

Art. 8º (VETADO)

Art. 9º Decreto regulamentador disporá sobre o funcionamento e periodicidade da Comissão, complementada, se necessário, por ato do Subprefeito. Do Termo de Permissão de Uso

Art. 10. (VETADO) § 1º (VETADO) § 2º Fica vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU a interessado inscrito no Cadastro Informativo Municipal - CADIN.

Art. 11. Caberá ao Subprefeito competente a emissão do Termo de Permissão de Uso – TPU. § 1º (VETADO) § 2º (VETADO)

Art. 12. A concessão do Termo de Permissão de Uso deverá levar em consideração: I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores; II - a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos alimentos que serão comercializados; III – a qualidade técnica da proposta; IV – a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo; V - o número de permissões já expedidas para o local e período pretendidos; VI – as eventuais incomodidades geradas pela atividade pretendida; VII – a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia novo Termo de Permissão de Uso para o mesmo ponto.

Art. 13. Fica vedada a instalação de equipamentos de qualquer categoria nas Zonas Estritamente Residenciais - ZER.

Art. 14. A instalação de equipamentos em passeios públicos deverá respeitar a faixa livre de 1,20m (um metro e vinte centímetros) para circulação.

Art. 15. As solicitações de permissão que incidam sobre a utilização de vias e áreas públicas no interior de parques municipais serão analisadas pelo respectivo conselho gestor e decididas pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes da Secretaria do Verde e Meio Ambiente, aplicando-se todas as demais regras dessa lei. Parágrafo único. Poderá o Diretor negar, motivadamente, a emissão de Termo de Permissão de Uso - TPU, sendo-lhe vedada a emissão de Termo sem parecer favorável do Conselho Gestor.

Art. 16. As solicitações de permissão que incidam sobre vias e áreas públicas limítrofes a parques municipais serão analisadas e decididas, conjuntamente, pelo Subprefeito e pelo Diretor do Departamento de Parques e Áreas Verdes - DEPAVE. Parágrafo único. (VETADO)

Art. 17. Os casos omissos serão decididos pelo Subprefeito.

Art. 18. É vedada a concessão de mais de um Termo de Permissão de Uso - TPU à mesma pessoa jurídica. § 1º É vedada a concessão de Termo de Permissão de Uso - TPU à pessoa física. § 2º Não será concedida permissão de uso a sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de titular de firma individual, já permissionárias. § 3º (VETADO) § 4º Fica limitado a 2 (dois) Termos de Permissão de Uso os contratos celebrados por meio de franquia empresarial, atendido ao disposto neste artigo.

Art. 19. Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias ou períodos distintos.

Art. 20. A permissão de uso será suspensa, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado. Parágrafo único. O permissionário cuja permissão de uso tenha sido suspensa nos casos de que trata esse artigo poderá requerer à Subprefeitura a sua transferência para um raio de até 50 m do ponto atual, que decidirá.

Art. 21. A permissão de uso poderá ser revogada a qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado.

Art. 22. Todo evento organizado por pessoa jurídica de direito privado que ocorra em vias e áreas públicas ou em área privada de uso comum, com comercialização de alimentos por meio dos equipamentos previstos no art. 3º, deverá ter responsável pelo controle de qualidade, segurança e higiene do alimento. Do Procedimento de Solicitação do Termo de Permissão de Uso

Art. 23. O pedido terá início com a solicitação do interessado junto à Subprefeitura competente, assim considerada aquela em que se situa o local pretendido para localização do equipamento. § 1º A solicitação deverá ser feita em formulário próprio e acompanhada dos seguintes documentos, sem prejuízo de outros a serem fixados em decreto regulamentador:

I - cópia do Cadastro de Pessoas Físicas do representante legal da pessoa jurídica;

II - cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;

III - identificação do ponto pretendido contendo rua, número, bairro, CEP, e foto do local, e definição do período e dias da semana em que pretende exercer sua atividade, não podendo ser inferior a 4 (quatro) horas nem superior a 12 (doze) por dia pleiteado;

IV - descrição dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça;

V - indicação dos alimentos que pretende comercializar;

VI - (VETADO)

VII - (VETADO)

VIII - cópia do certificado de realização de curso de boas práticas de manipulação de alimentos; IX - descrição da utilização de toldos retráteis fixos ao veículo e de mobiliário (mesas, bancos e cadeiras), se assim desejar, no caso de equipamentos das categorias A, B e C. § 2º Para a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas por ocasião de eventos públicos ou privados o interessado deverá indicar o evento ou calendário de eventos do mesmo gênero ou local, os equipamentos e seus respectivos alimentos a serem comercializados, ficando vedada a permissão quando se tratar de evento que tenha por objeto central feira gastronômica ou similar.

Art. 24. (VETADO) Parágrafo único. (VETADO)

Art. 25. Para a realização de eventos na forma do art. 22, o responsável pelo mesmo deverá solicitar um único alvará junto à Subprefeitura, contemplando todos os equipamentos que serão instalados. Art. 26. (VETADO)

Art. 27. Poderá a análise do pedido estabelecer as mudanças que julgar necessárias com relação à adequação técnica do equipamento, o grupo de alimentos que se pretende comercializar, localização, e colocação de toldo retrátil e fixo ao equipamento, mesas, bancos e cadeiras.

Art. 28. Em caso de análise favorável do pedido, será realizado chamamento público para recebimento de propostas de interessados no mesmo ponto, que indicarão a categoria de equipamento pretendido e os alimentos a serem comercializados.

Art. 29. Edital do chamamento fixará prazo para que os interessados apresentem a documentação constante do art. 23 junto à Subprefeitura.

Art. 30. Para os efeitos do chamamento público, o solicitante inicial não precisará manifestar-se novamente nem juntar nova documentação.

Art. 31. Havendo mais de um interessado pelo mesmo ponto que também tenha apresentado a documentação completa e tempestivamente, a seleção será realizada atendendo aos critérios estabelecidos no art. 12.

Art. 32. As sessões de seleção serão divulgadas no Diário Oficial da Cidade e deverão ocorrer na sede da Subprefeitura, sendo aberto ao acompanhamento dos interessados.

Art. 33. O indeferimento da solicitação, devido à inadequação do ponto pretendido, deverá ser informado pela Subprefeitura competente, mediante publicação no Diário Oficial da Cidade. Parágrafo único. Qualquer reconsideração posterior que viabilize a emissão do Termo de Permissão de Uso para o ponto, então considerado inadequado, deverá ser publicada no Diário Oficial da Cidade.

Art. 34. Aqueles que, comprovadamente, exerceram de modo contínuo nos últimos 2 (dois) anos, antes da vigência dessa lei, atividade em determinado ponto, terão preferência pelo mesmo, ficando dispensados da seleção técnica, porém dependerão do atendimento dos requisitos constantes do art. 23.

Art. 35. (VETADO)

Art. 36. Findo o procedimento de seleção, a Subprefeitura deverá publicar no Diário Oficial da Cidade, no prazo de 15 (quinze) dias, o Termo de Permissão de Uso, especificando a categoria do equipamento, alimentos autorizados na forma do art. 5º, endereço de sua instalação, dias e períodos de funcionamento.

Art. 37. Publicado o Termo de Permissão de Uso, o permissionário terá prazo de 90 (noventa) dias, prorrogável justificadamente uma única vez por igual período, para se instalar efetivamente, realizar inspeção junto à Coordenação de Vigilância Sanitária antes de seu efetivo funcionamento, e comprovar a regularidade das alterações do veículo junto ao órgão de trânsito quando aplicável, sob pena de cancelamento do TPU. Da Renovação do Termo de Permissão de Uso

Art. 38. (VETADO) Parágrafo único. (VETADO)

Art. 39. (VETADO) Do Preço Público

Art. 40. O preço público devido pela ocupação da área, a ser pago anualmente, será definido pelo Poder Executivo e terá como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado constante da Planta Genérica de Valores e as categorias de equipamento. Do Permissionário

Art. 41. O permissionário fica obrigado a:

I - apresentar-se, durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio, exigência que se aplica também em relação aos prepostos e auxiliares;

II - responder, perante a Administração Municipal, pelos atos praticados por seu preposto e auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos dessa lei;

III - pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade, bem como renovar a permissão no prazo estabelecido;

IV - afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;

V - armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;

VI - manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente e colocado na calçada, observando-se os horários de coleta bem como cumprir, no que for aplicável, o disposto na Lei nº 13.478, de 30 de dezembro de 2002;

VII - coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial;

VIII - manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos;

IX - manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

X - manter cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos pelo permissionário e por seus prepostos e auxiliares, e emitido por instituição de ensino regularmente inscrita no Ministério da Educação ou por técnicos das Supervisões de Vigilância em Saúde - SUVIS, ou por entidade particular credenciada junto à Coordenação de Vigilância em Saúde - COVISA.

Art. 42. Ao menos um dos sócios da pessoa jurídica permissionária de qualquer equipamento deverá comparecer e permanecer presente no local da atividade e durante todo o período constante de sua permissão, sendo-lhe facultada a colaboração de auxiliares e prepostos.

Art. 43. Somente será concedida permissão de uso para o solicitante cujo veículo esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS, para os equipamentos das categorias A e B.

Art. 44. Será permitido ao titular da permissão solicitar, a qualquer tempo, o cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público.

Art. 45. Os permissionários de equipamentos das categorias A e B poderão obter, junto à concessionária de eletricidade, sua respectiva ligação elétrica, dentro dos procedimentos especificados pela concessionária.

Art. 46. Fica proibido ao permissionário:

I - alterar o seu equipamento;

II - manter ou ceder equipamentos e/ou mercadorias para terceiros;

III - manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua permissão;

IV - colocar caixas e equipamentos em áreas públicas e em desconformidade com o Termo de Permissão de Uso;

V - causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VI - permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

VII - montar seu equipamento fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

IX - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar seu equipamento;

X - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

XI - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização.

XII - apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora;

XIII - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XIV - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinado para tal;

XV - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou logradouros públicos;

XVI - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

XVII - colocar na via ou área pública qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização. Dos Equipamentos.

Art. 47. O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes no âmbito federal, estadual e municipal.

Art. 48. Os equipamentos das categorias A e B deverão realizar, antes de seu efetivo funcionamento, inspeção de conformidade com a legislação sanitária junto à Coordenação de Vigilância Sanitária – COVISA.

Art. 49. Decreto regulamentador poderá dispor sobre os equipamentos mínimos necessários para exercício da atividade.

Art. 50. Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.

Art. 51. Os equipamentos não terão demarcação exclusiva em vias e áreas públicas, bem como estarão isentos do pagamento de zona azul, podendo permanecer nos termos de sua permissão. Da Fiscalização.

Art. 52. Compete à COVISA a fiscalização higiênico-sanitária e à Subprefeitura o atendimento do estabelecido no Termo de Permissão de Uso.

Art. 53. Fica submetido à fiscalização o estabelecimento usado pelo permissionário para qualquer tipo de preparo ou manipulação do alimento a ser comercializado em vias e áreas públicas. Da Lei Cidade Limpa

Art. 54. A veiculação de anúncios em qualquer equipamento deverá atender ao disposto na Lei nº 14.223, de 26 de setembro de 2006. Da Doação e Distribuição

Art. 55. Fica autorizada a doação e a distribuição gratuita, em vias e áreas públicas, de alimentos manipulados e preparados para consumo imediato, condicionada à prévia autorização da Subprefeitura competente, dispensados o procedimento de chamamento público, a obtenção de Termo de Permissão de Uso e o pagamento de preço público. § 1º O pedido de que trata esse artigo deverá vir acompanhado de descrição do equipamento a ser utilizado na doação ou distribuição, comprovação do atendimento das normas de higiene e segurança do alimento, do registro do local de produção junto à autoridade competente, se o caso, e indicação do local, dias e períodos pretendidos para a doação e distribuição. § 2º Fica dispensada de autorização a distribuição de produtos industrializados registrados nos órgãos de vigilância sanitária e que não dependam de manipulação para preparo. § 3º O interessado deverá observar, no que couber, as obrigações e vedações previstas nos arts. 41 e 46. Das Infrações Administrativas

Art. 56. Considera-se infração administrativa toda ação ou omissão que viole as regras para comercialização, doação ou distribuição de alimentos em vias e áreas públicas nos termos fixados nessa lei. § 1º São autoridades competentes para lavrar Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP e instaurar processo administrativo os funcionários da Coordenação de Vigilância Sanitária - COVISA e os assim designados pelas Subprefeituras. § 2º Qualquer pessoa, constatando infração, poderá dirigir representação às autoridades relacionadas no parágrafo anterior.

Art. 57. As infrações a essa lei ficam sujeitas, conforme o caso, às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das de natureza civil e penal:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de equipamentos e mercadorias;

IV - suspensão da atividade;

V - cancelamento do Termo de Permissão de Uso. Parágrafo único. Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

Art. 58. A advertência será aplicada pela inobservância das disposições desta lei e da legislação em vigor, ou de preceitos regulamentares, quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;

II - deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Art. 59. A multa será aplicada, de imediato, sempre que o permissionário:

I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;

II - descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado e destinado nos termos dessa lei;

III - deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como exigi-las de seus auxiliares e prepostos;

IV - deixar de comparecer e permanecer, ao menos um dos sócios, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;

V - colocar caixas e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas;

VI - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VII - montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;

IX - permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;

X - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XI - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XII - colocar na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos;

XIII - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento. § 1º Será aplicada multa em caso de reincidência das infrações punidas com advertência. § 2º O valor da multa de que trata este artigo será fixado em regulamento próprio. § 3º (VETADO)

Art. 60. A suspensão da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;

II - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio, ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;

III - deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;

IV - utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;

V - não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;

VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades municipais competentes;

VII - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;

VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;

IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;

X - alterar o seu equipamento. § 1º A suspensão será por prazo variável entre 1 (um) e 360 (trezentos e sessenta) dias em função da gravidade da infração. § 2º Será aplicada a pena de suspensão das atividades em caso de reincidência das infrações punidas com multa.

Art. 61. A apreensão de equipamentos e mercadorias deverá ser feita acompanhada do respectivo auto de apreensão e ocorrerá nos seguintes casos:

I - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;

III - para as categorias A e B, utilizar equipamento que não esteja cadastrado junto ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

Art. 62. O Termo de Permissão de Uso será cancelado por ato do Subprefeito nas seguintes hipóteses:

I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - quando houver transferência do Termo de Permissão de Uso ou alteração do quadro societário da empresa permissionária em desacordo com esta lei;

III - quando o permissionário armazenar, transportar, manipular e comercializar bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com a sua permissão. Parágrafo único. O cancelamento do Termo de Permissão de Uso também implicará na proibição de qualquer obtenção de novo Termo em nome da pessoa jurídica e de seus sócios.

Art. 63. As infrações administrativas serão acompanhadas da lavratura de Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP.

Art. 64. O Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP será lavrado em nome do permissionário sócio-administrador, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus prepostos e auxiliares. Parágrafo único. Presumir-se-á o recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade - AIIP quando encaminhado ao endereço constante do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do permissionário.

Art. 65. O autuado terá prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa, com efeito suspensivo, dirigido ao Supervisor de Fiscalização da Subprefeitura competente, contado da data do recebimento do Auto de Infração. § 1º Contra o despacho decisório que desacolher a defesa, caberá recurso, com efeito suspensivo, dirigido ao Subprefeito, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação da decisão no Diário Oficial da Cidade. § 2º A decisão do recurso encerra a instância administrativa. Disposições Finais

Art. 66. Fica revogada a Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, e suas posteriores alterações.

Art. 67. Fica estabelecido prazo de 6 (meses) para que permissionários nos termos da Lei nº 12.736, de 16 de setembro de 1998, procedam à compatibilização com esta lei, estando dispensados de pagamento de novo preço público.

Art. 68. Fica estabelecido prazo de 6 (seis) meses para a regularização de que trata o art. 33 desta lei.

Art. 69. O Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 70. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação. PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 26 de dezembro de 2013, 460º da fundação de São Paulo. FERNANDO HADDAD, PREFEITO ROBERTO NAMI GARIBE FILHO, Respondendo pelo cargo de Secretário do Governo Municipal Publicada na Secretaria do Governo Municipal, em 26 de dezembro de 2013.

## ANEXO 02

### PROJETO DE LEI Nº 808/2014

Ementa:

Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em trailers, vans e veículos similares – comida de rua – e dá outras providências.

Autor(es): VEREADOR MARCELO QUEIROZ

### A CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO

#### DECRETA:

Art. 1º O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - devem atender aos termos fixados nesta Lei, excetuadas as feiras livres.

Art. 2º Para os efeitos desta Lei considera-se comércio, ou doação de alimentos em vias e áreas públicas, as atividades que compreendam a venda direta, ou a distribuição gratuita ao consumidor, de caráter permanente ou eventual e de modo estacionário.

Art. 3º As atividades descritas no art.1º poderão ser realizadas nas vias públicas, praças e terrenos devidamente autorizados, respeitado o estacionamento e a circulação de outros veículos.

§ 1º A instalação de equipamentos de apoio, como mesas e cadeiras, em passeios públicos, deverá respeitar a faixa livre de um metro e vinte centímetros para a circulação de pedestres.

§ 2º Os horários destinados às feiras livres e outros eventos de interesse público deverão ser respeitados.

§ 3º Nos horários destinados à área de lazer na orla carioca e ruas devidamente fechadas para este fim, a atividade deverá ser restrita, de forma a privilegiar a livre circulação e o lazer das pessoas, e sujeitas à regulamentação da prefeitura.

§ 4º Fica autorizada, fora de Zona Residencial - ZR-1, a atividade no horário noturno, observadas as disposições legais sobre a proteção contra a poluição sonora e desde que o permissionário não utilize equipamentos de sonorização.

Art. 4º É vedada a concessão de mais de uma Permissão de Uso à mesma pessoa jurídica.

§ 1º É vedada a concessão de Permissão de Uso à pessoa física.

§ 2º Não será concedida Permissão de Uso à sócio ou cônjuge de qualquer sócio de pessoa jurídica ou de microempreendedor individual, já permissionárias.

Art. 5º A concessão do Termo de Permissão deverá levar em consideração:

I - a existência de espaço físico adequado para receber o equipamento e consumidores;

II - adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos alimentos que serão comercializados;

III - a compatibilidade entre o equipamento e o local pretendido, levando em consideração as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres e automóveis, as regras de uso e ocupação do solo;

IV - o número de permissões já expedidas para o local e o horário pretendido, e

V - a qualidade do serviço prestado, no caso de permissionário que pleiteia renovação da Permissão de Uso para o mesmo ponto.

Art. 6º Um mesmo ponto poderá atender a dois permissionários diferentes desde que exerçam suas atividades em dias e períodos distintos.

Art. 7º A Permissão de Uso poderá ser suspensa, sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via quando impedirem o estacionamento regular do equipamento no local autorizado.

Parágrafo único. O permissionário, cuja Permissão de Uso tenha sido suspensa nos casos de que trata esse artigo, poderá requerer ao órgão responsável da Prefeitura sua transferência para outro ponto em um raio de cinquenta metros.

Art. 8º A Permissão de Uso poderá ser revogada a qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado.

Art. 9º Aqueles que, comprovadamente, exerceram de modo contínuo nos últimos dois anos, antes da vigência desta Lei, atividade em determinado ponto, terão preferência pelos mesmos, desde que atendam, no prazo estipulado pela regulamentação, os requisitos previstos na regulamentação a ser produzida pelo Poder Executivo.



Art. 10. O permissionário fica obrigado a:

- I - apresentar-se, durante o período de comercialização, munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio, exigência que se aplica também em relação aos prepostos e auxiliares;
- II - responder, perante a Administração Municipal, pelos atos praticados por seu preposto e auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes de sua permissão e dos termos desta Lei;
- III - pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade, bem como renovar a Permissão no prazo estabelecido;
- IV - afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão de Uso;
- V - armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos previamente autorizados;
- VI - manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente;
- VII - coletar e armazenar todos os resíduos sólidos e líquidos para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial;
- VIII - manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos, e
- IX - manter o equipamento em bom estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

Art. 11 Ficam proibidos ao permissionário:

- I – comercializar bebidas alcoólicas;
- II - alterar o seu equipamento;
- III - manter ou ceder equipamentos e/ou mercadorias para terceiros;
- IV - manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua Permissão;
- V - colocar caixas e equipamentos em áreas públicas e em desconformidade com o Termo de Permissão de Uso;
- VI - causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- VII - permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;
- VIII - montar seu equipamento fora do local determinado;
- IX - utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;
- X - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar seu equipamento de apoio;
- XI - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
- XII - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;
- XIII - apregoar suas atividades através do quaisquer meios de divulgação sonora;
- XIV - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;
- XV - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinado para tal;
- XVI - jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou logradouros públicos, bem como deixar o lixo produzido pela sua atividade, no passeio público;
- XVII - utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume, barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização, e
- XVIII - colocar na via ou área pública qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização.

Art. 12 Fica autorizado o Poder Executivo a cobrar pela utilização do Espaço Público, devendo o preço público devido pela ocupação ter como base de cálculo o valor do metro quadrado efetivamente utilizado pelo permissionário.

Art. 13 O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias, contados da data da sua publicação.

Art. 14 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Plenário Teotônio Villela, 07 de maio de 2014.

Vereador **MARCELO QUEIROZ**

PP

**JUSTIFICATIVA**

Esta Lei tem como objetivo geral fomentar o empreendedorismo, propiciar oportunidades de formalização e promover o uso democrático e inclusivo do espaço público.

É cada vez mais comum o comércio de alimentos nos logradouros públicos do Rio de Janeiro.

Eles representam uma atividade importante e, por praticarem preços mais baratos do que lanchonetes e restaurantes, são muitas vezes a opção mais viável para trabalhadores, famílias e jovens que frequentam espaços públicos de lazer de dia ou à noite.

Dentro do contexto supracitado, o presente projeto pretende impor condições que, por outro lado, impeçam que a regulamentação em questão venha a desprezar a ordem pública e/ou desestimular os comerciantes regularmente constituídos, que certamente contam com estrutura mais custosa.

Por isso, este Projeto de Lei pretende, entre outras coisas, proibir o comércio de bebidas alcoólicas, viabilizar o pagamento de preço público pelo permissionário, proibir o uso de equipamentos de som etc, visando a incrementar a atividade turística e o empreendedorismo do carioca.

## ANEXO 03

### PORTARIA ESTADUAL SES/ RS 78 /09

Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL ADJUNTA no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual;

CONSIDERANDO a necessidade da padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e outras providências complementares à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma complementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Fica revogada a Portaria Estadual nº 542/06, publicada no Diário Oficial da União em 19 de outubro de 2006.

Art. 7º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

ARITA BERGMANN

Secretária de Estado da Saúde Adjunta

ANEXO I –PORTARIA Nº78/2009

## 1. Alcance

### 1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

### 1.2 Âmbito de Aplicação

Essa Portaria aplica-se aos serviços de alimentação de acordo com o item 1.2 da Resolução RDC nº 216/04, além de outros serviços de alimentação, aqui definidos como prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco.

## 2. Definições

Para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04 e as seguintes:

2.1 ADORNOS: objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, piercing e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.

2.2 ÁGUA SANITÁRIA: soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.

2.3 AMBULANTE: serviço que prepara e fornece alimento pronto para o consumo, geralmente em vias públicas.

2.4 CONTAMINAÇÃO: existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.

2.5 COZINHA INDUSTRIAL OU EMPRESARIAL: cozinha que fornece alimentação pronta para uma comunidade fixa, como uma indústria ou empresa.

2.6 COZINHA INSTITUCIONAL: cozinha localizada dentro de creches, instituições de longa permanência para idosos, escolas, presídios, quartéis, entre outros, a qual fornece alimentação pronta para o consumo para uma comunidade fechada.

2.7 DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA): doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.

2.8 PANOS DE LIMPEZA: panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.

2.9 PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS: panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.

2.10 PPM: parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).

2.11 RESTAURANTE COMERCIAL: são serviços de alimentação com localização definida ou local fixo, o qual fornece alimentação pronta para uma comunidade aberta.

2.12 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

2.13 VISITANTES: pessoas que não trabalham na preparação de alimentos de um serviço de alimentação e que se encontram temporariamente nestes estabelecimentos. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, clientes, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

<b>Número:</b>		<b>Ano:</b>	
1. Identificação da Empresa			
1.1. Razão Social:			
1.2. Nome Fantasia:			
1.3. Alvará/Licença Sanitária:		1.4. Inscrição Estadual/Municipal:	
1.5. CNPJ/CPF:	1.6. Fone:	1.7. Fax:	
1.8. E-mail:			
1.9. Endereço (Rua/Avenida):		1.10- Número:	1.11- Complemento:
1.12. Bairro:	1.13. Município:	1.14. UF:	1.15- Cep:
1.16. Ramo de Atividade:			
1.17. Número de Funcionários:			
1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:			
1.19. Responsável Técnico:		1.20. Formação:	
1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:			
1.22. Motivo da Inspeção:			
<input type="checkbox"/> Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de Denúncia <input type="checkbox"/> Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária			

Outros: \_\_\_\_\_

<b>Avaliação</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA(*)</b>
<b>2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>			
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.			
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações.			
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.			
2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.			
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.			
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.			
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.			
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.			
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			

2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.			
2.19. Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.			
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.			
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.			
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.			
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.			
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, dotados de tampa acionado sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.27. Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.			
2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			

2.32. Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.			
2.33. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável.			
2.34. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos, tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio.			
<b>3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>			
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.			
3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.			
3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.			
3.5. Caixas de gordura periodicamente limpas.			
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
3.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecem instruções recomendadas pelos fabricantes.			
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.			
3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
3.12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente.			
3.13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.			
3.14. Panos de limpeza não descartáveis limpos através de esfregação com			



solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente.			
3.15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado.			
3.16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
3.17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.			
4. Controle Integrado de Pragas			
4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.			
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
4.3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.			
4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.			
4.6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.			
4.7. Registros do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.			
5. Abastecimento de Água			
5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.			
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável.			

5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.			
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.			
5.8. Existência de registro que comprovam a higienização do reservatório de água.			
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.			
6. Manejo de Resíduos			
6.1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionados sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
7. Manipuladores			
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.			
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.			
7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.			
7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
7.5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.			
7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.			
7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o			

alimento.			
7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.			
7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.			
7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
7.12. Capacitações comprovadas mediante documentação.			
7.13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.			
7.14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco comprovadamente capacitados em Boas Práticas.			
7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.			
8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens			
8.1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.			
8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto.  Rotulagem dos produtos de acordo com a legislação específica.			
8.3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios:  I. Alimentos congelados: - 12° C ou inferior ou conforme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior ou conforme rotulagem; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados.			
8.4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios:  I. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior;			

<p>II. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C;</p> <p>III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.</p>			
<p>8.5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.</p>			
<p>8.6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.</p>			
<p>8.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento:</p> <p>I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores;</p> <p>II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;</p> <p>IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento.</p>			
<p>8.8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa.</p>			
<p>8.9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a - 18° C, no caso de alimentos congelados.</p>			
<p>8.10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.</p>			
<p>8.11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes.</p>			
<p>8.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.</p>			
<p>9. Preparação do Alimento</p>			
<p>9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.</p>			
<p>9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.</p>			
<p>9.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).</p>			

9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.			
9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.			
9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superior a 180° C.			
9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).			
9.9. Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registros desse controle.			
9.10. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C.			
9.11. Quando utilizado o forno de microondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.			
9.12. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente.			
9.13. Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60° C, por no máximo 6 horas.			
9.14. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.			
9.15. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.			
9.16. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60° C a 10° C em, no máximo, 2 horas.			
9.17. Produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C, conservados por menos de cinco dias.			
9.18. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18° C.			
9.19. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
9.20. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.			
9.21. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados.			
9.22. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios:			

<p>I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;</p> <p>II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;</p> <p>III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;</p> <p>IV. Enxágüe com água potável.</p>			
<p>9.23. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constitua fontes de contaminação do alimento.</p>			
<p>9.24. Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.</p>			
<p>9.25. Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios:</p> <p>I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;</p> <p>II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;</p> <p>III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis;</p> <p>IV. Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, <i>mousse</i>, merengue, entre outros;</p> <p>V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade;</p> <p>VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.</p>			
<p>9.26. Guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos a critério da autoridade sanitária.</p>			
<p>10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado</p>			
<p>10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.</p>			
<p>10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.</p>			

10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.			
10.4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica.			
10.5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.			
10.6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.			
<b>11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado</b>			
11.1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.			
11.3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.			
11.5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.			
11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
11.7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
<b>Avaliação</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA(*)</b>
11.8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.			
11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.			
<b>12. Documentação e Registro</b>			
12.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
12.2. Os POP contêm instruções seqüenciais das operações, a freqüência de			

execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento.			
12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
12.4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de:			
a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.			
c) Higienização do Reservatório.			
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
13. Responsabilidade			
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
13.2. Estabelecimento dispõe do documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
13.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.			
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.			
13.7. Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doença transmitida por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.			

**Observações:**

Responsável pela Inspeção:	Responsável pelo Estabelecimento:
----------------------------	-----------------------------------



Assinatura:	Assinatura:
Local:	Data:

## ANEXO II

### Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

1. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser submetido à apreciação do Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através da apresentação da solicitação de um projeto, contendo os seguintes itens:
  - Nome da instituição de Ensino;
  - Carga horária;
  - Público-alvo;
  - Conteúdo Programático;
  - Material didático na íntegra;
  - Ministrantes e suas qualificações.
2. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesesseis) horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados no órgão competente. O documento comprobatório de participação no Curso de Capacitação em Boas Práticas deve ter validade máxima de 3 anos, devendo ser renovado após esse período, através de curso complementar descrito no item 4 do anexo II deste regulamento.
3. A homologação dar-se-á mediante documento emitido pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde à instituição de ensino de graduação ou nível técnico, devendo estar de acordo com todos os itens desta Portaria.
4. A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá solicitar anualmente a renovação da homologação do Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A Instituição de Ensino de graduação ou de nível técnico somente poderá ministrar os Cursos de Capacitação através dos ministrantes aprovados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde. A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá oferecer aos responsáveis pela manipulação de alimentos cursos complementares ao primeiro módulo, de no mínimo 8 horas.
5. Os Cursos de Capacitação homologados poderão ser acompanhados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde ou por fiscais sanitários designados por este Setor, durante a sua execução.
6. O(s) ministrante(s) deve(m) ter curso superior completo e comprovar especialidade na área de alimentos ou experiência teórico-prática.
7. Entende-se por experiência teórico-prática atividades desenvolvidas como consultoria, auditoria, vínculo empregatício, visitas técnicas periódicas relacionadas à área de qualidade e segurança de alimentos.
8. A especialidade e a experiência serão consideradas desde que devidamente comprovadas por *Curriculum vitae* documentado.

## ANEXO III

### Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para Serviços de Alimentação:

1. Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.

2. Nos estabelecimentos que têm obrigatoriedade de possuir Responsável Técnico legalmente habilitado pelo Conselho Profissional, o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.
3. Cada estabelecimento deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos, submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme item 4.12.2 da Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.
4. Os estabelecimentos devem dispor do documento comprobatório de capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.
5. O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se anualmente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.
6. O responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos admissionais e no mínimo anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores do serviço de alimentação onde trabalha. Tais treinamentos também podem ser ministrados por instituições competentes e devem ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

## ANEXO 04

### PORTARIA 1224/2014

Altera a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL no uso de suas atribuições e, CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde da população; CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual; CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação; CONSIDERANDO o artigo 7º da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, incluído pela Resolução RDC Nº 52, de 29 de setembro de 2014, da ANVISA;

#### RESOLVE:

Art. 1º - Revogar o Anexo II da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que trata da Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

Art. 2º - O item 1.2 do Anexo I da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, passa a vigorar a seguinte redação:

1.2 Âmbito de Aplicação: Esta Portaria aplica-se aos serviços de alimentação, de acordo com o item 1.2 da Resolução RDC nº 216/04 ou outro instrumento legal que vier a substituí-la, além de outros serviços de alimentação aqui definidos como prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde e demais locais que manipulem alimentos.

Art. 3º - O Curso de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, Cozinhas Institucionais e Unidades de Alimentação e Nutrição dos Serviços de Saúde deve ser ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico e por órgãos públicos.

Art. 4º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Porto Alegre, 28 de novembro de 2014.

Sandra Fagundes

## ANEXO 05

## EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Este Projeto de Lei, inspirado na Lei Municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, da Cidade de São Paulo<sup>1</sup>, visa a permitir, na Cidade de Porto Alegre, a regularização de uma atividade comercial e empresarial que é uma tendência mundial, conhecida como food truck, comida de rua servida por veículos adaptados, que se transformam em verdadeiros restaurantes de pequeno porte.

A tendência mundial gastronômica encontra adeptos em nosso Estado e em nossa Cidade, e a aprovação deste Projeto de Lei será o embrião de novos empreendimentos comerciais, sempre bem-vindos e incentivados por gerarem empregos, divisas e novas oportunidades de investimento e de lazer para os cidadãos.

Em ano de realização de jogos da Copa do Mundo aqui em Porto Alegre, importante ter mais essa atividade para oferecer como opção de entretenimento e lazer aos turistas que para cá virão.

Matéria publicada no jornal “Zero Hora”, no Caderno Donna, destacou o tema com propriedade, motivo pelo qual o reproduzimos abaixo:

Nova onda mundial da gastronomia, os food trucks transformam o conceito de comida de rua.

De comida japonesa à cozinha de autor, tudo é possível aos caminhõezinhos adaptados que se transformam em restaurante nas esquinas.

Quando você pensa em comida de rua, o cardápio que vem à mente é composto por bauru, cachorrão ou churrasquinho, certo? Prepare-se, então, para ampliar essa lista de opções. Tendência da gastronomia mundial, os **food trucks** extrapolam os limites das velhas e boas carrocinhas e oferecem de tudo. De tudo mesmo. De comida japonesa à cozinha de autor, tudo é possível aos caminhõezinhos adaptados que se transformam em restaurante nas esquinas. A febre começou pelos Estados Unidos, mas já está ganhando adeptos no Brasil e em outros países da América do Sul.

Há alguns anos, com a crise americana, muitos restaurantes fecharam, deixando chefs desempregados. A solução para quem queria sobreviver em meio à adversidade foi eliminar os custos com aluguel e manutenção de um local tradicional e apostar no food truck. Nasceram assim locais que, até hoje, são referência nas ruas de Los Angeles, Nova York e outras grandes cidades. Até festivais de comida de rua são realizados em diferentes pontos dos Estados Unidos. Um dos mais conhecidos é o New England Food Truck Festival, que ocorre no bairro de Dorchester, em Boston.

Nas ruas brasileiras ainda há poucos food trucks, mas eles vêm surgindo devagarinho, a maioria em São Paulo. Um dos mais conhecidos é a Temakeria Navan, inaugurada em janeiro por um grupo de jovens empresários que estaciona regularmente na rua José Gomes Falcão, Vila Olímpia. Dentro de uma van que utiliza energias eólica e solar, são preparados 27 tipos de temakis. A especialidade do cardápio é o Salmão Nuts, que mistura salmão, maionese, amêndoas e macadâmia.

Em maio deste ano, o chef Márcio Silva, do extinto Oryza, anunciou que pretende montar um food truck, também em São Paulo, em parceria com o chef Jorge Gonzalez, ex-D.O.M. Eles pretendem abrir a van em setembro, para oferecer almoços inspirados na comida dos botecos paulistanos – com um toque de alta gastronomia, claro.

Tanto nos Estados Unidos como no recém-nascido mercado brasileiro, a publicidade mais forte é o boca a boca feito por quem já experimentou as delícias da nova geração dos carrinhos de comida de rua. Quando essa nova onda gastronômica chegar por aqui, os gaúchos continuarão apaixonados por bauru, cachorrão e churrasquinho. Mas essas três tradicionais iguarias gaudérias ganharão, certamente, uma concorrência de grande estilo.<sup>2</sup>

Diante do exposto, importante que o Município de Porto Alegre tenha legislação prevendo a atividade proposta, bem como que regulamente seu exercício como nova fonte de lazer da população, o que pretendemos seja aprovado por nossos pares neste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, 16 de abril de 2014.

VEREADOR DELEGADO CLEITON

**ANEXO 06**

PLL Nº 716/14

**PROCESSO Nº 1009/14.**

**PLL Nº 97/14.**

PARECER Nº 716/14.

É submetido a exame desta Procuradoria, para parecer prévio, o Projeto de Lei do Legislativo em epígrafe, que estabelece normas para o exercício do comércio de alimentos “food truck” no Município de Porto Alegre.

Conforme dispõe a Constituição da República no artigo 30, incisos I e VIII, é de competência do Município legislar sobre matéria de interesse local e promover adequado ordenamento territorial, mediante planejamento e controle do e da ocupação do solo urbano.

A Lei Orgânica determina, também, a competência do Município para prover tudo quanto concerne ao interesse local, para ordenar as atividades urbanas, para regulamentar e fiscalizar a utilização dos logradouros públicos, e para licenciar para funcionamento os estabelecimentos comerciais, industriais, de serviço e similares (art. 8º, inciso IV e XIV, art. 9º, inciso II e XII).

A matéria objeto da proposição se insere no âmbito de competência municipal, inexistindo óbice jurídico à tramitação, sob tal enfoque.

Contudo, de ressaltar que, por força do disposto no artigo 94, incisos IV e XII, da Lei Orgânica, compete privativamente ao Chefe do Poder Executivo realizar a gestão do Município, preceito que, vênha concedida, resta afetado pelos conteúdos normativos do artigo 4º e dos §§ 3º a 7º do artigo 9º (dispõem sobre rendas públicas e/ou definem forma de atuação administrativa).

É o parecer, *sub censura*.

À Diretoria Legislativa para os devidos fins.

Em 17 de novembro de 2.014.

Claudio Roberto Velasquez

Procurador-Geral-OAB/RS 18.594

## ANEXO 07

DECRETO Nº 17.134, de 4 de julho de 2011.

Regulamenta a Lei nº 10.605, de 29 de dezembro de 2008, que consolida, no Município de Porto Alegre, a legislação que dispõe sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços, e revoga os Decretos n. 4.278, de 31 de dezembro de 1970; 9.212, de 26 de julho de 1988; 12.327, de 5 de maio de 1999; 12.364, de 8 de junho de 1999; 13.555, de 14 de dezembro de 2001; 14.391, de 5 de dezembro de 2003; 14.534, de 19 de abril de 2004; 14.960, de 25 de outubro de 2005; e 15.464, de 22 de janeiro de 2007.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, no uso das atribuições legais que lhe confere o artigo 94, inciso II, da Lei Orgânica do Município,

D E C R E T A:

### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º As atividades do comércio ambulante e a prestação de serviço ambulante nas vias e logradouros públicos do Município reger-se-ão pelo disposto na Lei nº 10.605, de 29 de dezembro de 2008, e neste Decreto, cabendo à Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio (SMIC) os procedimentos de licenciamento e fiscalização dessas atividades.

§ 1º Consideram-se vias e logradouros públicos, para efeitos de aplicação do disposto na Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto, os bens públicos de uso comum do povo.

§ 2º Cabe ao titular da SMIC, salvo disposição especial ou delegação expressa, o despacho final em todo o processo relacionado com o exercício do comércio e prestação do serviço ambulante.

Art. 2º Para efeitos de aplicação do disposto na Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto, será considerado comerciante ambulante ou prestador de serviço ambulante a pessoa natural ou jurídica que exerce atividade lícita e geradora de renda nas vias e nos logradouros públicos do Município de Porto Alegre, de forma personalíssima ou por meio de auxiliares, mediante alvará de autorização expedido pela SMIC.

### CAPÍTULO II DAS ESPECIFICAÇÕES DAS ATIVIDADES AMBULANTES Seção I Das Atividades Ambulantes Itinerantes

Art. 3º Compreendem atividades do comércio ambulante exercida de forma itinerante a comercialização de:

- I – água de coco (carrinho-geladeira);
- II – artesanato (sacola);
- III – açúcar centrifugado - algodão doce (haste);
- IV – bijuterias (sacola);
- V – bilhetes/loterias (sacola);
- VI – bolsas/cintos (sacola);
- VII – brinquedos (sacola);
- VIII – calçados (sacola);
- IX – confecções (sacola);
- X – cosméticos (sacola);

- XI – doces/salgados industrializados (balaio);
- XII – engraxate (caixa);
- XIII – fotógrafo (máquina a tira colo);
- XIV – gás (veículo automotor);
- XV – frutas e verduras (veículo automotor);
- XVI – livros (sacola);
- XVII – miudezas (sacola);
- XVIII – picolés/sorvetes (caixa isotérmica/carrinho);
- XIX – refrigerantes (caixa isotérmica/carrinho); e
- XX – sucos industrializados (caixa isotérmica/carrinho-geladeira).

#### Seção II Das Atividades Ambulantes em Ponto Móvel

Art. 4º Compreendem as atividades desenvolvidas utilizando suportes ou equipamentos de apoio, desmontáveis ou removíveis ou de veículos:

- I – açúcar centrifugado (carrinho);
- II – caldo de cana (máquina);
- III – cachorro-quente (carrinho/veículo automotor);
- IV – churros (carrinho);
- V – crepe suíço (máquina);
- VI – churrasquinho (a carvão/a gás) (carrinho);
- VII – feiras ecológicas;
- VIII – feiras (hortifrutigranjeiros);
- IX – pipoca (carrinho);
- X – pizza (máquina);
- XI – sorvete (máquina expressa/freezer); e
- XII – lanches rápidos (trailer).

Parágrafo único. O comércio ambulante de caldo de cana, crepe suíço, pizzas e sorvetes (máquina expressa) somente será autorizado dentro de área particular com atividade afim e mediante autorização prévia da Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Seção III Das Atividades Ambulantes em Ponto Fixo

Art. 5º Compreendem as atividades desenvolvidas em equipamentos não removíveis, instalados nas vias ou logradouros públicos:

- I – chaveiro (estande);
- II – engraxate (cadeira);
- III – flores (estande);



IV – frutas e verduras (estande);

V – horto mercados (estande para frutas e verduras);

VI – jornais e revistas (estande/banca); e

VII – sapateiro (estande).

Art. 6º O comércio ambulante poderá ser exercido com a utilização dos seguintes equipamentos:

I – equipamentos (veículos) automotores para:

a) comércio de cachorro-quente, obedecida às normas técnicas;

b) comércio de frutas da época (autorização eventual);

c) comércio de lenha e nó de pinho (autorização eventual); e

d) comércio de mudas e galhos de pinheiro (autorização eventual);

II – equipamentos de tração humana, obedecendo aos tipos padronizados pela SMIC, dentro das seguintes medidas máximas e características:

a) 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) por 0,60m (sessenta centímetros), com 1,00m (um metro) de altura, desprovidos de cobertura, para refrigerantes e sorvetes, sendo admitido o uso de guardassol, com altura mínima de 2,00m (dois metros) e diâmetro máximo de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros);

b) 1,90m (um metro e noventa centímetros) por 1,00m (um metro), com 2,00m (dois metros) de altura, providos de cobertura, para o comércio de cachorro-quente;

c) 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) por 0,60m (sessenta centímetros), com 2,00m (dois metros) de altura, providos de cobertura, para o comércio de pipocas, churros e açúcar centrifugado; e

d) rodados com estrutura metálica, providos de pneus;

III – equipamentos não removíveis (fixos) obedecendo aos tipos definidos em lei ou padronizados pela SMIC, dentro das seguintes medidas máximas e características:

a) chaveiros:

1. tipo A, com 2,00m (dois metros) por 1,32m (um metro e trinta e dois centímetros) por 2,10m (dois metros e dez centímetros);

2. tipo B, com 2,30m (dois metros e trinta centímetros) por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) por 2,10m (dois metros e dez centímetros); e

3. tipo C, com 2,70m (dois metros e setenta centímetros) por 1,70m (um metro e setenta centímetros) por 2,10m (dois metros e dez centímetros);

b) flores, com 1,80m (um metro e oitenta centímetros) por 1,80m (um metro e oitenta centímetros), com 2,40m (dois metros e quarenta centímetros) de altura, com toldo de 2,00m (dois metros) por 2,20m (dois metros e vinte centímetros), na cor verde;

c) frutas e verduras, com 1,40m (um metro e quarenta centímetros) por 2,00m (dois metros), com 2,40m (dois metros e quarenta centímetros) de altura, com toldo de 1,40m (um metro e quarenta centímetros) por 2,00m (dois metros), na cor amarela;

d) jornais e revistas:

1. banca A, com 4,00m (quatro metros) por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) por 3,50m (três metros e cinquenta centímetros);

2. banca B, com 5,00m (cinco metros) por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) por 3,50m (três metros e cinquenta centímetros);

3. banca C, com 6,00m (seis metros) por 4,00m (quatro metros) por 3,50m (três metros e cinquenta centímetros);

4. estande A, com 3,10m (três metros e dez centímetros) por 1,90m (um metro e noventa centímetros) por 2,30m (dois metros e trinta centímetros);

5. estande B, com 2,40m (dois metros e quarenta centímetros) por 1,30m (um metro e trinta centímetros) por 2,30m (dois metros e trinta centímetros);

6. estande C, com 2,00m (dois metros) por 1,60m (um metro e sessenta centímetros) por 2,20m (dois metros e vinte centímetros);

7. estande D, com 1,45m (um metro e quarenta e cinco centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros) por 2,10m (dois metros e dez centímetros);

8. estande E, com 1,20m (um metro e vinte centímetros) por 0,40m (quarenta centímetros) por 1,90m (um metro e noventa centímetros); e

e) conserto de sapatos, com 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros), com 2,30m (dois metros e trinta centímetros) de altura, de lambri metálico, na cor cinza;

IV – caixas isotérmicas para a venda de sorvetes e refrigerantes; e

V – balaio (cesta) para a venda de produtos da indústria nacional, inclusive comestíveis, artigos de manufatura nacional (artesanato).

Parágrafo único. Os equipamentos não poderão ser instalados a menos de 0,40m (quarenta centímetros) do meio-fio, não sendo permitida a permanência se, obedecido este distanciamento, restar menos de 1,80m (um metro e oitenta centímetros) para a passagem dos transeuntes.

**CAPÍTULO III DAS ATIVIDADES AMBULANTES EM PONTO FIXO** Seção I Da Prestação de Serviços Ambulantes de Chaveiro

Art. 7º O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de estandes padronizados para o exercício da atividade.

Parágrafo único. Os estandes padronizados a que se refere o “caput” deste artigo obedecerão ao disposto na Lei nº 10.605, de 2008, observadas as especificações expressas no art. 6º, III, “a”, deste Decreto.

Art. 8º O titular do Alvará de Autorização poderá possuir até 2 (dois) auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC.

Art. 9º Na renovação do Alvará de Autorização, será sempre exigida a apresentação de novo atestado de antecedentes e folha corrida, inclusive para o auxiliar, sem prejuízo da apresentação de outros documentos, a critério do Setor de Licenciamento de Atividades Ambulantes, da SMIC.

Art. 10. Para o licenciamento do estande, deverá ser obedecido um distanciamento mínimo de 300m (trezentos metros) entre um e outro local autorizado, bem como de comércio regularmente estabelecido que ofereçam os serviços de conserto de fechaduras e serralheria de chaves.

Parágrafo único. A distância a que se refere o “caput” deste artigo será aferida tomando-se por base o menor percurso à pé.

## Seção II

### Da Prestação de Serviços Ambulantes de Consertos Sapatos

Art. 11. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de estande padronizado para o exercício da atividade.

Parágrafo único. Os estandes padronizados a que se refere o “caput” deste artigo obedecerão ao disposto na Lei nº 10.605, de 2008, observadas as especificações expressas no art. 6º, III, “e”, deste Decreto.

Art. 12. O titular do Alvará de Autorização poderá possuir até 2 (dois) auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC.

Art. 13. Para o licenciamento do estande, deverá ser obedecido um distanciamento mínimo de 300m (trezentos metros) entre um e outro local autorizado, bem como do comércio regularmente estabelecido que ofereçam os serviços de conserto de sapatos.

Parágrafo único. A distância a que se refere o “caput” deste artigo será aferida tomando-se por base o menor percurso a pé. Seção III Do Comércio Ambulante de Flores

Art. 14. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de bancas padronizadas para o exercício da atividade.

Parágrafo único. As bancas padronizadas a que se refere o “caput” deste artigo obedecerão ao disposto na Lei nº 10.605, de 2008, observadas as especificações expressas no art. 6º, III, “b”, deste Decreto, na forma do modelo constante da Instrução Normativa nº 11/03 – SMIC.

Art. 15. O titular do Alvará de Autorização poderá possuir até 2 (dois) auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC. Seção IV Do Comércio Ambulante de Frutas e Verduras

Art. 16. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de bancas padronizadas para o exercício da atividade.

Parágrafo único. As bancas padronizadas a que se refere o “caput” deste artigo obedecerão ao disposto na Lei nº 10.605, de 2008, observadas as especificações expressas no art. 6º, III, “c”, deste Decreto.

Art. 17. O titular do Alvará de Autorização poderá possuir até 2 (dois) auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC. Seção V Do Comércio Ambulante de Jornais e Revistas.

Art. 18. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de equipamentos padronizados para o exercício da atividade.

Parágrafo único. As bancas e estandes padronizados a que se refere o “caput” deste artigo atenderão o disposto nos arts. 36 e 37 da Lei nº 10.605, de 2008, com redação da Lei nº 10.807, de 7 de janeiro de 2010, c/c o art. 6º, III, “d”, deste Decreto.

Art. 19. O titular do Alvará de Autorização poderá possuir até 2 (dois) auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC.

#### CAPÍTULO IV DAS ATIVIDADES AMBULANTES EM PONTO MÓVEL Seção I Do Comércio de Hortifrutigranjeiros (Feiras)

Art. 20. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de bancas padronizadas para o exercício da atividade.

Parágrafo único. As bancas padronizadas, a que se refere o “caput” deste artigo, obedecerão aos tipos e padrões definidos pela Resolução nº 02/10, da SMIC.

Art. 21. O titular do Alvará de Autorização poderá possuir auxiliares, cujo cadastramento deverá ser previamente requerido e aprovado pela SMIC.

Art. 22. O titular do Alvará de Autorização para as Feiras Ecológicas, por ocasião da concessão ou renovação do alvará, deverá apresentar certificado da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (Emater/RS) ou entidade legalmente habilitada, atestando que os produtos são produzidos ecologicamente. Seção II Do Comércio Ambulante de Churrasquinho

Art. 23. O licenciamento ficará condicionado à utilização exclusiva de equipamentos padronizados para o exercício da atividade.

Parágrafo único. Os equipamentos obedecerão ao disposto no art. 26 da Lei nº 10.605, de 2008, observadas as especificações constantes do art. 22, incs. I à IV, deste Decreto.

Art. 24. Afora o cumprimento do exposto no art. 23, deverão ser atendidas as seguintes exigências para o exercício do comércio ambulante de churrasquinho a Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou a carvão:

I – declaração firmada pelo requerente, sob as penas da lei, reconhecida em cartório, de que está ciente das normas sanitárias da SMS, parte integrante deste Decreto;

II – declaração firmada pelo requerente, sob as penas da lei, de que o equipamento atende aos padrões e condições especificadas nos respectivos modelos, parte integrante deste Decreto;

III – Laudo Técnico, firmado por profissional habilitado com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Rio Grande do Sul (CREA), atestando que o equipamento que opera com GLP atende às normas de prevenção e segurança contra incêndio; e

IV – declaração firmada pelo requerente, sob as penas da lei, reconhecida em cartório, de que o equipamento é dotado de um sistema que assegura níveis mínimos de emissão de fumaça, atendendo à legislação de impacto ambiental do Município de Porto Alegre, parte integrante deste Decreto.

#### CAPÍTULO V DO REGRAMENTO GERAL PARA O LICENCIAMENTO DO COMÉRCIO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS AMBULANTES

Art. 25. Na concessão de licenciamento especial de estacionamento, deverão ser observadas, caso a caso, as consequências que o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulante poderá resultar, tendo em vista, inclusive, o equipamento a ser usado e, especialmente, no que se refere:

I – ao trânsito, tanto de pedestres como de veículos, não sendo permitido:

a) a menos de 10m (dez metros) das faixas de segurança e do alinhamento das construções de vias transversais;

b) em vias de tráfego intenso e em logradouros outros onde esteja proibido o estacionamento de veículos, ouvida a Secretaria Municipal dos Transportes (SMT); e

c) num raio de 30,00m (trinta metros) de distância dos terminais, bem como em locais de parada de veículos de transporte coletivo;

II – a ruídos ou aglomerações de pessoas, não sendo permitido em frente ou junto a hospitais, edifícios públicos, estabelecimentos bancários, templos religiosos, monumentos, sedes ou residências de representações estrangeiras, aeroportos, postos de gasolina, mercados, abrigos, galerias e outros locais semelhantes, a critério da SMIC;

III – ao aspecto estético da cidade, especialmente em relação aos parques, praças, jardins e outros locais de características paisagísticas;

IV – à promoção turística, proibindo-se em frente ou junto a hotéis, teatros e outros estabelecimentos de frequência ou atração turística, a critério da SMIC; e

V – ao comércio estabelecido e às feiras de hortifrutigranjeiros, não sendo permitido a menos de 50m (cinquenta metros) de estabelecimentos que comercializem artigos similares e de logradouros nos quais estejam instalados grupos de feiras.

§ 1º Respeitadas as disposições deste artigo, não poderão, em qualquer hipótese, ser estabelecidos mais de 4 (quatro) locais de estacionamento em uma mesma quadra, observando-se, ainda, a distância mínima de 10,00m (dez metros) entre um e outro equipamento.

§ 2º A licença para estacionamento em locais indicados no inc. III, inclusive a engraxates e fotógrafos, dependerá de pronunciamento favorável da Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMAM).

§ 3º No caso de engraxates, serão determinados pela SMIC os modelos de cadeira e guardassol a serem usados.

§ 4º O leito viário e os canteiros centrais de ruas e avenidas não serão objeto de licenciamento.

Art. 26. O pedido de licenciamento deverá ser feito em formulário padronizado pela SMIC e será nela protocolizado, devendo constar os seguintes elementos:

I – nome completo do requerente, nacionalidade, estado civil, filiação e endereço;

II – data, localidade e unidade da Federação onde nasceu, ou o país de origem, em caso de estrangeiros (prova de situação legal no país);

III – indicação dos documentos de identidade, mencionada a espécie, número, data de emissão e órgão emissor (com cópia reprográfica);

IV – ramo que deseja explorar;

V – indicação do equipamento a ser usado, quando houver; e

VI – zona ou local em que pretende exercer a atividade, com croqui de localização, quando se tratar do pedido de licenciamento especial para estacionamento.

§ 1º O simples comprovante de protocolo não confere qualquer direito ao requerente.

§ 2º Os pedidos que não obedecerem ao disposto neste artigo, bem como as especificações para atividade postulada, serão indeferidos de plano, com o consequente arquivamento.

Art. 27. Despachado favoravelmente o pedido, o requerente terá o prazo de 30 (trinta) dias para apresentar os seguintes documentos, necessários ao seu Alvará de Autorização:

I – autorização do proprietário do imóvel, do síndico ou do responsável pelo estabelecimento comercial ou residencial em frente onde ficará posicionado o equipamento (com os respectivos documentos comprobatórios);

II – atestado de antecedentes e folha corrida, fornecidos pelo órgão policial competente, para atividade de chaveiro (para o titular e auxiliar);

III – Certificado de Registro de Licenciamento Veicular (CRLV) pelo órgão estadual competente, quando for o caso;

IV – prova de haver sido o equipamento vistoriado pelo órgão competente, quando couber;

V – comprovante do pagamento de contribuição sindical;

VI – comprovante de pagamento da Taxa de Fiscalização, Localização e Funcionamento (TFLF);

VII – comprovante da taxa de lixo do Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU), quando couber; e

VIII – autorização da SMS, para as atividades com manipulação de alimentos.

§ 1º Transcorrido o prazo de que trata o “caput” deste artigo sem a manifestação do interessado, ou havendo o seu decurso da data em que conheceu do deferimento sem a apresentação dos documentos elencados neste artigo, o despacho será tomado insubsistente, encaminhando-se o processo para arquivamento.

§ 2º Naqueles casos em que não houver a concessão da declaração mencionada no inc. I deste artigo, o trâmite do pedido de licenciamento ficará sujeito a análise da SMIC, dentro dos critérios de conveniência e oportunidade da Administração Pública Municipal, observada a situação imprópria que possa ser ocasionada pela colocação do equipamento no local.

Art. 28. Uma vez efetivado o cadastramento do autorizado, será emitido, pelo órgão competente da SMIC, o respectivo Alvará de Autorização.

§ 1º O Alvará terá validade por 1 (um) ano, a contar da data de sua emissão, devendo seu titular, obrigatoriamente, portá-lo e mantê-lo em local bem visível do seu equipamento.

§ 2º A não retirada do Alvará, pelo interessado, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data de sua emissão, dará lugar ao procedimento de que trata o § 1º do art. 27 deste Decreto.

Art. 29. A autorização concedida, sempre a título precário, é pessoal e intransferível, podendo ser cassada ou anulada sem que qualquer direito assista ao autorizado.

Art. 30. Não será concedida à mesma pessoa mais de uma autorização para exploração do comércio ou prestação de serviços ambulante, podendo, entretanto, o autorizado, que deverá exercê-la pessoalmente, dispor de auxiliares, desde que funcionando com o mesmo equipamento.

§ 1º Poderá ser autorizado mais de um ramo de atividade com base no mesmo Alvará de Autorização, desde que sejam atividades afins.

§ 2º Os auxiliares deverão ser cadastrados na SMIC, a requerimento do autorizado, cabendo-lhes a apresentação dos elementos indicados no art. 27, exceto os incs. III, IV, VI e VII.

§ 3º Deferido o pedido de cadastramento dos auxiliares, aplica-se ao interessado o prazo e procedimento a que se refere o § 1º do art. 27 deste Decreto.

§ 4º O auxiliar deverá portar, ainda, o comprovante de seu cadastramento na SMIC.

Art. 31. As disposições dos arts. 26 e 27 aplicam-se à renovação anual da autorização, que deverá ser requerida no período que anteceda a data do seu vencimento.

§ 1º Além dos requisitos exigidos no art. 26, deverão constar do pedido de renovação o número e o código do alvará do exercício anterior.

§ 2º Após o despacho favorável, deverão ser apresentados os documentos arrolados no art. 27, que se façam necessários à atualização do cadastro, bem como os comprovantes de que tratam os incs. V, VI e VII.

#### CAPÍTULO VI DAS TRANSFERÊNCIAS NO CENTRO POPULAR DE COMPRAS

Art. 32. Não serão admitidas transferências, a qualquer título, salvo por incapacidade física definitiva ou falecimento do licenciado, apenas ao cônjuge/companheiro ou descendente, desde que estejam comprovadamente atuando na atividade, junto ao titular, há mais de 1 (um) ano.

#### CAPÍTULO VII DAS AUTORIZAÇÕES EVENTUAIS

Art. 33. As autorizações de que trata o art. 10 da Lei nº 10.605, de 2008, serão concedidas a vendedores ambulantes, licenciados ou não, mediante pedido formulado diretamente à SMIC, para o comércio de:

I – frutas e outros produtos agrícolas típicos do Estado, preferencialmente por produtores, durante as respectivas safras e em locais onde o trânsito e o comércio estabelecido não sejam prejudicados;

II – peixes e outras espécies de pescado durante a Semana Santa, em tendas com aprovação pela SMIC, situadas em locais especialmente destinados a esse fim;

III – mudas e galhos de pinheiro, durante a época do Natal e Ano Novo, comprovada a procedência regular da mercadoria, em locais onde o comércio não prejudique a circulação viária nem cause danos ao logradouro público; e

IV – lenha e nó de pinho, durante o inverno, comprovada a procedência regular da mercadoria e autorização da Secretaria Estadual do Meio Ambiente (SEMA), em locais onde o comércio não prejudique a circulação viária nem cause danos ao logradouro público.

§ 1º Aos interessados não licenciados como comerciantes ambulantes na SMIC, será exigida a apresentação dos elementos constantes dos incs. I, II, III, IV, V, este quando couber, e VI do art. 26.

§ 2º As autorizações de que trata este artigo não poderão ultrapassar o prazo de 90 (noventa) dias e não poderão ser renovadas dentro do mesmo exercício.

#### CAPÍTULO VIII DAS PENALIDADES

Art. 34. O não cumprimento ao disposto na Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto sujeitará o comerciante ambulante, ou o prestador de serviços ambulantes infrator, às seguintes penalidades:

I – advertência, mediante notificação;

II – multa de 50 (cinquenta) Unidades Financeiras Municipais (UFMs);

III – multa de 100 (cem) UFMs;

IV – suspensão da atividade por 7 (sete) dias;

V – cassação da autorização; e

VI – apreensão de mercadorias, de equipamentos, ou de ambos, nos casos previstos no art. 35 deste Decreto.

§ 1º Na aplicação das penalidades descritas nos incs. I a V deste artigo, considerar-se-á o inc. I para a primeira autuação e as demais, sucessivamente, por reincidência, se cometidas no período de 2 (dois) anos.

§ 2º Quando o infrator praticar, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as penalidades a elas cominadas.

§ 3º Aos comerciantes ambulantes conhecidos como camelôs, que exercerem sua atividade sem autorização, serão aplicadas as penalidades previstas na Lei nº 9.941, de 25 de janeiro de 2006, e na sua regulamentação.

Art. 35. Fica sujeito à multa e à apreensão das mercadorias, do equipamento, ou de ambos, o comerciante ambulante ou o prestador de serviços ambulantes que:

I – não esteja autorizado;

II – esteja com sua autorização vencida; ou

III – não esteja portando o seu alvará de autorização.

§ 1º No caso da apreensão prevista no “caput” deste artigo, será lavrado termo, em formulário próprio, expedido em 3 (três) vias, no qual serão discriminados as mercadorias e os demais apetrechos e equipamentos apreendidos, fornecendo-se cópia ao infrator.

§ 2º Paga a multa, o equipamento ou a mercadoria apreendida será devolvida ao seu proprietário.

§ 3º As mercadorias não reclamadas nos seguintes prazos, conforme o tipo, serão doadas a estabelecimentos de assistência social, mediante recibo comprobatório, que ficará à disposição do interessado, cancelando-se a multa aplicada:

I – mercadorias perecíveis, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, serão doadas a estabelecimentos de assistência social; e

II – mercadorias não perecíveis, no prazo de 30 (trinta) dias, serão doadas ao órgão de assistência social do Município de Porto Alegre.

§ 4º Aplicada a multa, continua o infrator obrigado à exigência que a determinou.

Art. 36. O notificado pelas penalidades previstas nos incs. II a IV do art. 44 da Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto, terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data da notificação, para apresentar defesa.

Art. 37. Ao autorizado punido com cassação, fica facultado o encaminhamento de pedido de reconsideração à autoridade competente no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação.

Parágrafo único. O pedido de reconsideração deverá ser apreciado no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu protocolo, e não terá efeito suspensivo. Seção I Das Penalidades Aplicáveis sobre o Comércio Ambulante de Jornais e Revistas.

Art. 38. O não cumprimento ao disposto neste Decreto sujeitará o comerciante ambulante de jornais e revistas às seguintes penalidades:

I – advertência, mediante notificação;

II – multa, nos termos do art. 39 deste Decreto;



III – suspensão da atividade por 7 (sete) dias;

IV – cassação da autorização; e

V – apreensão de mercadorias, de equipamentos, ou de ambos.

§ 1º Na aplicação das penalidades descritas nos incs. I a IV do “caput” deste artigo, considerar-se-á o inc. I para a primeira autuação, e as demais, sucessivamente, por reincidência, se cometidas no período de 1 (um) ano.

§ 2º Para os efeitos dos incs. III e IV do “caput” deste artigo, considerar-se-á a repetição da mesma infração, quando praticada pelo titular da autorização ou pelos seus auxiliares, após a lavratura do auto de infração anterior e punido por decisão definitiva.

Art. 39. As multas serão graduadas segundo a gravidade das penalidades, entre 39,59 (trinta e nove vírgula cinquenta e nove) UFMs e 197,93 (cento e noventa e sete vírgula noventa e três) UFMs.

§ 1º A multa inicial será de 39,59 (trinta e nove vírgula cinquenta e nove) UFMs e terá seu valor dobrado em caso de reincidência, se ocorrida no período de 1 (um) ano.

§ 2º O recolhimento da multa de que trata este artigo deverá ser feito pelo infrator nas 72 (setenta e duas) horas que se seguirem à sua homologação, sob pena de suspensão da atividade até o seu pagamento.

Art. 40. Aplicar-se-á a pena de cassação da autorização nos casos de:

I – reincidência em infração já punida com pena de suspensão;

II – interrupção da atividade autorizada por prazo superior a 30 (trinta) dias, sem o conhecimento da SMIC;

III – incidências reiteradas de infrações diversas, punidas na forma desta Lei e de sua regulamentação;

IV – perturbação do sossego e bem-estar públicos, quando no exercício da atividade autorizada; e

V – solicitação motivada por parte de autoridade pública no exercício de suas competências.

Art. 41. O notificado pelas penalidades previstas nos incs. II a IV do art. 48 da Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto, terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data da notificação, para apresentar defesa.

Art. 42. Ao autorizado punido com cassação é facultado encaminhar pedido de reconsideração à autoridade competente no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação.

Parágrafo único. O pedido de reconsideração deverá ser apreciado no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu protocolo, e não terá efeito suspensivo.

Art. 43. São obrigações específicas de todo o ambulante autorizado e de seu auxiliar:

I – obedecer ao seguinte horário de funcionamento:

a) das 7h (sete horas) às 20h (vinte horas), para a venda de frutas e verduras;

b) das 15h (quinze horas) às 22h (vinte e duas horas), para pipocas, churros e açúcar centrifugado, admitida prorrogação de horário;

c) das 18h (dezoito horas) às 24h (vinte e quatro horas), para churrasquinho, admitida a prorrogação de horário; e

d) das 12h (doze horas) às 24h (vinte e quatro horas), para cachorro-quente, admitida a prorrogação de horário;

II – manter continuidade no atendimento, não lhe sendo permitido ausentar-se periodicamente do local, sendo a cada 2 (duas) faltas, que sejam consecutivas ou alternadas, no período de 30 (trinta) dias, penalizado conforme estabelecido neste Decreto, salvo mediante autorização expressa, ou na hipótese de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados;

III – retirar do logradouro público, diariamente, logo após o período de funcionamento, todo o equipamento usado em seu comércio;

IV – provisionar o equipamento antes do início do horário de funcionamento, após o qual não lhe será permitido fazê-lo;

V – remover seu equipamento e demais pertences dentro do prazo que lhe for estabelecido pela SMIC, quando esta achar conveniente;

VI – portar o alvará de autorização;

VII – manter, em lugar visível, o número de identificação fornecido pela SMIC;

VIII – comercializar os produtos e prestar os serviços autorizados;

IX – abster-se de praticar as condutas vedadas pela Lei nº 10.605, de 2008, e por este Decreto;

X – manter limpo o local de trabalho e seu entorno;

XI – instalar coletores de lixo, conforme o estabelecido em regulamentação;

XII – tratar o público com urbanidade;

XIII – conservar a higiene e a boa aparência das respectivas instalações; e

XIV – quando a atividade for exercida mediante a utilização de veículo automotor, relativamente ao estacionamento:

a) obedecer às normas do Código de Trânsito Brasileiro;

b) ter recebido parecer favorável da Empresa Pública de Transporte e Circulação (EPTC);

c) evitar prejuízo e transtorno ao trânsito; e

d) utilizar equipamento de sinalização de acordo com as especificações técnicas da SMT.

#### CAPÍTULO IX DAS PROIBIÇÕES

Art. 44. Ficam estabelecidas as seguintes proibições a que estão sujeitos os comerciantes e prestadores de serviços ambulantes, autorizados ou não:

I – estacionar em local proibido;

II – usar veículo ou equipamento sem aprovação da SMIC, ou modificar o que haja sido aprovado;

III – introduzir ramo diverso de atividade ou vender mercadoria não autorizada;

IV – portar Alvará de Autorização do exercício anterior;

V – perturbação da ordem pública, incontinência pública, prática de crimes ou contravenções e desobediência às ordens emanadas das autoridades;

VI – utilização de auxiliares não cadastrados na SMIC;

VII – prática ou tentativa de suborno;

VIII – venda, cessão, empréstimo ou aluguel da licença ou ponto de estacionamento;

IX – adulteração no instrumental de pesos e medidas ou inexatidão no seu uso;

X – faltar por 2 (dois) dias, consecutivos ou alternados, no período de 30 (trinta) dias;

XI – deixar de observar os horários de trabalho e de aprovisionamento;

XII – estacionar na via pública ou em local diverso do autorizado;

XIII – sobrecarregar o equipamento ou ocupar a área adjacente com depósito ou exposição de mercadorias;

XIV – apresentar condições precárias de higiene, quanto ao asseio do vestuário ou à limpeza do equipamento ou do local de estacionamento;

XV – apregoar mercadorias em altas vozes ou através de dispositivos que perturbem o sossego público;

XVI – faltar com urbanidade no trato com o público ou colegas de trabalho; e

XVII – utilizar-se do trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz (a partir dos 14 anos), nos termos da legislação federal.

Art. 45. Fica, ainda, proibido ao comerciante ambulante e ao prestador de serviços ambulantes:

I – estacionar nas vias e logradouros públicos, salvo autorização especial;

II – impedir ou dificultar o trânsito nas vias e nos logradouros públicos;

III – apregoar mercadorias em voz alta ou molestar transeuntes com o oferecimento de mercadorias e serviços;

IV – vender, expor ou ter em depósito:

a) mercadoria estrangeira com ingresso ilegal no País; e

b) mercadorias que não pertençam ao ramo autorizado;

V – vender, ceder, emprestar ou alugar seu local de comércio ou prestação de serviços;

VI – transitar pelos passeios públicos conduzindo cestos ou outros volumes de grande porte;

VII – trabalhar fora dos horários estabelecidos para a atividade autorizada;

VIII – provisionar os veículos ou equipamentos autorizados fora dos horários fixados pelo Município;

IX – exercer a atividade autorizada sem uso de uniforme de modelo, padrão e cor aprovados pelo Município, quando for o caso;

X – utilizar veículos ou equipamentos:

a) que não estejam de acordo com os modelos aprovados ou padronizados pelo Município, sendo vedado alterá-los;

b) sem a devida aprovação e vistoria do órgão sanitário competente;

XI – vender seus produtos no interior dos veículos de transporte coletivo; e

XII – violar o lacre colocado no equipamento.

Art. 46. Para garantia do pagamento de multa por transgressão às normas estabelecidas pela Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto, serão apreendidos veículos, mercadorias, equipamentos e tudo o mais que, direta ou indiretamente, estiver ligado à infração.

Parágrafo único. O produto de apreensão será recolhido à local especialmente destinado a esse fim, lavrando o respectivo auto em 3 (três) vias.

§ 1º Cassada a autorização, deverá o ambulante cessar de imediato a sua atividade, recolhendo o equipamento e as mercadorias, sob pena de apreensão.

§ 2º Ao ambulante que tiver sua autorização cassada, somente poderá ser concedida outra, após o decurso de 2 (dois) anos.

Art. 47. A aplicação de penalidade, que será feita a vista do auto de infração, cabe:

I – ao titular da SMIC, em qualquer caso;

II – ao Diretor da Divisão de Fiscalização, nos casos de suspensão, multa, apreensão ou advertência;

III – ao Chefe do órgão ao qual seja diretamente atribuída a fiscalização do comércio ambulante, nos casos de apreensão ou advertência, verbal, ou escrita; e

IV – ao fiscal que constatar a infração no setor a seu cargo, nos casos de apreensão ou advertência verbal, devendo dar imediato conhecimento desta, por escrito, a seu chefe imediato.

Parágrafo único. O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, das quais a original será encaminhada pelo agente da fiscalização em 24 (vinte e quatro) horas, à chefia competente, uma cópia entregue ao infrator e a outra conservada no talão.

## CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 48. Aplicam-se ao comércio ambulante e à prestação de serviços ambulantes, no que couber, as disposições concernentes ao comércio localizado.

Art. 49. Aplicam-se, no que couberem, as disposições da legislação tributária e do Código de Posturas, ambos do Município de Porto Alegre, aos casos omissos na Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto.

Art. 50. Aplica-se igualmente a Lei nº 10.605, de 2008, e a este Decreto, no que couber, às feiras de artesanato, feiras-modelo e feiras de hortifrutigranjeiros.

Art. 51. Fica vedado ao segmento dos comerciantes ambulantes, conhecidos como camelôs, o exercício de suas atividades nas vias e nos logradouros públicos da região central e das demais regiões onde houver Centros Populares de Compras, instituídos pela Lei nº 9.941, de 25 de janeiro de 2006.

Parágrafo único. O descumprimento ao disposto no “caput” deste artigo, ensejará a aplicação das penalidades previstas pela Lei nº 9.941, de 2006, e em sua regulamentação.

Art. 52. O surgimento de novos ramos ou equipamentos para atividades ou prestação de serviços ambulantes no Município de Porto Alegre, ficarão sujeitos à aprovação da SMIC, observado o disposto na Lei nº 10.605, de 2008, e neste Decreto.

Art. 53. O Secretário Municipal da Produção Indústria e Comércio determinará as providências necessárias à fiel aplicação das normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 54. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 55. Ficam revogados os Decretos n.:

I – 4.278, de 31 de dezembro de 1970;

II – 9.212, de 26 de julho de 1988;

III – 12.327, de 5 de maio de 1999;

IV – 12.364, de 8 de junho de 1999;

V – 13.555, de 14 de dezembro de 2001;

VI – 14.391, de 5 de dezembro de 2003;

VII – 14.534, de 19 de abril de 2004;

VIII – 14.960, de 25 de outubro de 2005; e

IX – 15.464, de 22 de janeiro de 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 4 de julho de 2011.

José Fortunati, Prefeito.

Valter Nagelstein, Secretário Municipal da Produção, Indústria e Comércio. Registre-se e publique-se.

Newton Baggio, Secretário Municipal de Gestão e Acompanhamento Estratégico.

## ANEXO 08

DECRETO Nº 14.060, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

Regulamenta a Lei nº 8.616/03, que “Contém o Código de Posturas do Município de Belo Horizonte”.

O Prefeito de Belo Horizonte, no exercício de suas atribuições legais, em especial as que lhe confere o inciso VII do art. 108 da Lei Orgânica do Município, e

Considerando o disposto na Lei nº 8.616, de 14 de julho de 2003 e suas alterações, decreta:

### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A aplicação da Lei nº 8.616, de 14 de julho de 2003, que contém o Código de Posturas do Município de Belo Horizonte, e suas alterações, observará ao disposto neste Decreto.

Art. 2º - Dependem de prévio licenciamento, ressalvadas as exceções previstas no Código de Posturas e neste Decreto: I - as operações de construção, conservação e manutenção e o uso do logradouro público; II - as operações de construção, conservação e manutenção e o uso da propriedade pública ou particular, quando tais operações e uso afetarem o interesse público; III - o uso do espaço aéreo e do subsolo.

§ 1º - A isenção de licenciamento não desobriga o cumprimento das exigências legais e regulamentares pertinentes.

§ 2º - O protocolo do pedido de licenciamento não autoriza o requerente a exercer as operações de que trata o caput deste artigo.

Art. 3º - O licenciamento será feito mediante: I - apresentação de requerimento inicial em formulário próprio; II - apresentação da documentação necessária à instrução do pedido; III - análise do requerimento pelo órgão competente; IV - pagamento das taxas e preços públicos e compensações urbano-ambientais devidos; V - deferimento do requerimento; VI - emissão do Documento Municipal de Licença - DML.

Parágrafo único - A documentação exigida nos licenciamentos será especificada nos formulários de requerimento padronizados pela Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana, com base no disposto no Código de Posturas e neste Decreto, e poderão ser obtidos via Internet, sendo vedada a exigência de outros documentos sem a prévia autorização do referido órgão.

Art. 4º - Os procedimentos de licenciamento previstos no Código de Posturas e neste Decreto serão normatizados e padronizados pela Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana, ouvidos, sempre que necessário, os órgãos responsáveis pelo trânsito, pela limpeza urbana, pelo patrimônio cultural e pelo meio ambiente, bem como por outros assuntos afetos ao objeto do licenciamento.

Art. 5º - O prazo máximo para deliberação sobre licenciamento requerido, contado da data da apresentação da documentação completa exigida, é de 30 (trinta) dias, ressalvados os prazos específicos previstos no Código de Posturas e neste Decreto, cabendo recurso da decisão desfavorável, em primeira instância, à Secretaria de Administração Regional Municipal competente e, em segunda instância, à Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana.

Parágrafo único - No caso de necessidade de apresentação de documentação complementar, o requerimento será automaticamente indeferido se, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o recebimento da comunicação pelo requerente, não forem apresentados os documentos exigidos.

Art. 6º - O DML é o instrumento de licença, autorização ou permissão para as operações e os usos previstos no art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único - O documento de licenciamento deve estar afixado em local visível e de fácil acesso à fiscalização.

Art. 7º - As informações fornecidas pelo requerente para obtenção do documento de licenciamento dispensado de vistoria prévia serão conferidas pelo agente municipal.

§ 1º - A divergência entre as informações prestadas e a situação verificada no local torna nulo o documento de licenciamento expedido.

§ 2º - A declaração de nulidade será feita por despacho fundamentado do agente municipal, assegurando-se ao interessado o contraditório e a ampla defesa.

Art. 8º - Salvo disposição expressa em contrário do Código de Posturas, deste Decreto ou de processo licitatório, o documento de licenciamento terá validade de 1 (um) ano, podendo ser renovado sucessivamente, por igual período desde que: I - sejam mantidas todas as condições para o licenciamento inicial; II - as normas da legislação específica não tenham sido alteradas; III - não contrarie interesse público superveniente; IV - seja comprovado o pagamento do preço público correspondente.

Parágrafo único - Caducará a licença passível de renovação, independentemente de ato declaratório, quando não for apresentado pelo titular o respectivo requerimento de renovação dentro do prazo de validade da mesma.

Art. 9º - Dos atos do Executivo previstos neste Título que se relacionem a casos omissos ou a interpretação dos dispositivos do Código de Posturas cabe recurso ao Conselho Municipal de Política Urbana - COMPUR, que se manifestará dentro do prazo máximo de 90 (noventa) dias.

## TÍTULO II DAS OPERAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO LOGRADOURO PÚBLICO

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 10 - No caso de realização de obra ou serviço, o responsável por dano ao logradouro público deverá restaurá-lo integralmente, sem saliências, depressões, defeitos construtivos ou estéticos, abrangendo toda a largura e extensão do logradouro ao longo da intervenção, imediatamente após o término da obra, conforme parâmetros legais, normas e padrões estabelecidos pelo Executivo.

§ 1º - Concluída a obra, o licenciado ou a empresa executora, por meio de formulário próprio, fará a Comunicação de Término de Obra em Logradouro Público ao órgão responsável, que fará a vistoria técnica do local.

§ 2º - Cabe à Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana a emissão, após vistoria, do Termo de Aceitação Provisório - TAP e do Termo de Aceitação Definitivo - TAD, relativos à recomposição do logradouro público em conformidade com o Código de Posturas e com este Decreto e livre de entulho ou outro material decorrente da obra.

§ 3º - O responsável, o licenciado ou a empresa executora da obra responderá por qualquer deficiência técnica que comprometa a estabilidade da mesma pelo prazo irredutível de 5 (cinco) anos, a partir da data de emissão do Termo de Aceitação Provisório - TAP.

§ 4º - A realização de obra decorrente da responsabilidade prevista no § 3º deste artigo enseja a emissão de novo Termo de Aceitação Provisório - TAP e o reinício da contagem do prazo previsto no referido dispositivo.

Art. 11 - A faixa de pedestre na via pública deve ter largura compatível com o volume de pedestres e garantir, por meio de demarcação com sinalização horizontal, passagem separada em ambos os sentidos, evitando colisão entre os pedestres.

§ 1º - Em locais de grande intensidade de fluxo de veículos e de pedestres será adotada, preferencialmente, travessia nivelada com o meio-fio, observadas as normas técnicas de acessibilidade e o Código de Trânsito Brasileiro.

§ 2º - Os passeios lindeiros a travessias de pedestres que não atendam ao disposto no § 1º deste artigo deverão ser dotados de rampa de acesso construída junto à faixa de pedestre, em sua continuação, garantindo a acessibilidade do trajeto.

§ 3º - Nas vias em que não houver faixa ou outra sinalização para travessia de pedestres, a rampa de acesso para travessia de portador de deficiência somente poderá ser executada caso o logradouro correspondente apresente inclinação longitudinal máxima de 8,33% (oito vírgula trinta e três por cento).

§ 4º - O canteiro central ou ilha de canalização de tráfego interceptados por faixa de travessia de pedestres terão rampas, nos termos do parágrafo anterior, ou serão nivelados com a pista de rolamento, desde que devidamente sinalizados.

§ 5º - Não será permitida a colocação de caixa coletora de água pluvial, grade ou boca de lobo na sarjeta lindeira à faixa de travessia de pedestres.

## CAPÍTULO II DO PASSEIO

Art. 12 - Excetuada a hipótese prevista no § 2º do art. 12 do Código de Posturas, é obrigação do proprietário a construção, manutenção e conservação, em perfeito estado, de passeio em frente à testada do imóvel lindeiro a logradouro público, com estrita observância das demais normas prescritas neste Capítulo.

§ 1º - Os atos previstos no caput deste artigo independem de licenciamento.

§ 2º - Cabe ao Executivo a reconstrução ou conserto de passeio no caso de alteração de nivelamento, redução ou estrago ocasionado por preposto seu ou por arborização.

Art. 13 - Caso o passeio não seja construído pelo proprietário do imóvel lindeiro no prazo legal previsto, o mesmo poderá ser executado pelo Executivo, cobrada a respectiva despesa, nela incluindo a contratação de mão-de-obra temporária necessária à execução da obra, com acréscimo da taxa de administração.

Parágrafo único - A execução do serviço pelo Executivo não dispensa o proprietário do pagamento das multas aplicadas antes da execução do passeio.

Art. 14 - O revestimento do passeio deverá ser de material antiderrapante, resistente e capaz de garantir a formação de uma superfície contínua, sem ressalto ou depressão, ficando vedado: I - mosaico do tipo português, em logradouros com declividade superior a 10% (dez por cento); II - o uso de pedra polida, marmorite, pastilhas, cerâmica lisa e cimento liso.

§ 1º - A Secretaria Municipal de Políticas Urbanas definirá, por meio de Portaria, os padrões para o revestimento de passeios, conforme a especificidade das regiões do Município, podendo, inclusive, fixar prazos para a adaptação dos existentes.

§ 2º - Os padrões deverão ser obedecidos inclusive para acréscimos posteriores aos passeios.

Art. 15 - O rebaixamento de meio-fio para acesso de veículos às edificações e o rampamento do passeio deverão atender as seguintes condições: I - o rebaixamento de meio-fio deverá ter a mesma extensão da largura do acesso a veículos, podendo esta ser acrescida de 0,50 m (cinquenta centímetros)



de cada lado, respeitada a extensão máxima definida no inciso V deste artigo; II - o comprimento da rampa de acesso não poderá ultrapassar 1,0 m (um metro) e deverá ser perpendicular ao alinhamento do meio-fio, respeitada a faixa reservada ao trânsito de pedestre; III - o acesso de veículos situar-se-á a uma distância mínima de 5,0 m (cinco metros) do alinhamento do meio-fio da via transversal no caso de esquina; IV - da instalação do acesso de veículos não poderá resultar prejuízo para a arborização pública, cuja remoção poderá, excepcionalmente, ser autorizada, com anuência do órgão ambiental competente, sendo o custo de responsabilidade do requerente; V - para cada 10 m (dez metros) de testada de terreno será permitido um acesso com extensão de até 4,80 m (quatro metros e oitenta centímetros), podendo haver acessos subsequentes;

VI - quando separados, a distância mínima entre dois rebaixamentos, em frente a um mesmo lote, será de 5,20 m (cinco metros e vinte centímetros).

Parágrafo único - Os acessos de veículos em postos de abastecimento deverão atender às normas específicas do órgão municipal responsável pelo trânsito, sendo admitido rebaixamento de meio-fio com parâmetros diferentes dos definidos neste artigo.

Art. 16 - Na hipótese em que a Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo possibilite a utilização do afastamento frontal como área de estacionamento, havendo conflito entre a circulação de pedestres e a de veículos, o Executivo poderá autorizar que a área reservada ao trânsito de pedestre seja transferida para junto do alinhamento da edificação, ficando a área de estacionamento no mesmo plano da via.

§ 1º - A utilização do afastamento frontal e do passeio em conformidade com o disposto no caput deste artigo fica condicionada à: I - emissão de parecer favorável pelo órgão municipal responsável pelo trânsito; II - construção de passeio junto à edificação, em conformidade com os parâmetros legais e padrões de revestimento estabelecidos; III - integração do passeio construído aos passeios vizinhos, assegurando a continuidade do fluxo de pedestres; IV - demarcação ou revestimento da área destinada a estacionamento de veículos com material diferenciado, em conformidade com padronização estabelecida pelo órgão municipal responsável pelo trânsito.

§ 2º - A autorização prevista no caput deste artigo será de caráter provisório e deverá ser requerida à Secretaria de Administração Regional Municipal competente, podendo ser revogada pelo Executivo em caso de manifesto interesse público.

§ 3º - Enquanto durar a utilização prevista no caput deste artigo, as vagas de estacionamento criadas ficam destinadas a uso privativo.

Art. 17 - O afastamento frontal mínimo das edificações em terrenos lindeiros a vias arteriais e de ligação regional deve dar continuidade ao passeio, não sendo permitida a instalação de elementos construtivos, exceto pilares de sustentação, respeitado o livre trânsito no local.

Parágrafo único - As regras referentes às operações de construção, manutenção e conservação do passeio contidas no Código de Posturas e neste Decreto aplicam-se também ao afastamento frontal mínimo configurado como extensão do passeio a que se refere o caput deste artigo.

Art. 18 - As águas pluviais serão canalizadas por baixo do passeio até a sarjeta lindeira à testada do imóvel respectivo, sendo proibido seu lançamento sobre o passeio, inclusive através de abertura de drenos para passagem de águas em muro de alinhamento frontal.

Art. 19 - A construção, reconstrução, conservação e manutenção do passeio, além das demais regras, deve respeitar: I - largura correspondente a 20% (vinte por cento) da largura da via constante no Cadastro de Planta de Parcelamento do Solo - CP, com o meio-fio a 0,20 m (vinte centímetros) de altura em relação à sarjeta; II - declividade longitudinal paralela à da pista de rolamento; III - declividade transversal variando de 1% (um por cento) a 3% (três por cento), em direção ao meio-fio.

Art. 20 - A construção de degrau na faixa reservada ao trânsito de pedestre sujeita-se às seguintes regras: I - é vedada em passeio com declividade inferior a 14% (quatorze por cento); II - é admitida em passeio com declividade igual ou maior a 14% (quatorze por cento) e menor ou igual a 25% (vinte e cinco por cento); III - é obrigatória em trechos de passeios com declividade acima de 25% (vinte e cinco por cento).

Parágrafo único - Para as situações previstas nos incisos II e III do caput deste artigo devem ser respeitadas as seguintes características construtivas: I - espelho dos degraus com altura máxima de 0,20 m (vinte centímetros) e piso mínimo de 0,25 m (vinte e cinco centímetros);

II - uniformidade das dimensões dos degraus; III - patamares a cada 20 (vinte) degraus, no máximo.

Art. 21 - A faixa do passeio reservada ao trânsito de pedestres no passeio deverá localizar-se, junto ao alinhamento do lote ou à faixa ajardinada contígua a ele, garantida a continuidade do fluxo de pedestres com os passeios vizinhos.

§ 1º - No caso de passeio com medida inferior a 2,00 m (dois metros) a largura mínima da faixa reservada ao trânsito de pedestres será de 75% (setenta e cinco por cento) da largura desse passeio.

§ 2º - Será admitida a redução da largura da faixa do passeio reservada ao trânsito de pedestres no caso de colocação de mesas e cadeiras no passeio, nos termos do art. 78 do Código de Posturas, apenas no horário que constar do DML, garantida a continuidade do fluxo ao longo do passeio.

Art. 22 - A implantação de faixa ajardinada no passeio é: I - admitida, desde que mantida a largura mínima da faixa reservada ao trânsito de pedestres; II - obrigatória, quando prevista em projeto urbanístico específico; III - proibida em passeios com elevado fluxo de pedestres, a critério do órgão municipal responsável pelo trânsito.

§ 1º - Quando localizada junto ao meio-fio a faixa ajardinada deve ser somente gramada.

§ 2º - A faixa ajardinada deverá estar no mesmo nível da faixa pavimentada contígua do passeio e poderá estar delimitada por elemento com altura máxima de: I - 0,10 m (dez centímetros), quando localizada junto ao meio-fio; II - 0,30 m (trinta centímetros), quando localizada junto ao alinhamento do lote lindeiro.

### CAPÍTULO III DA ARBORIZAÇÃO

Art. 23 - Somente o Executivo poderá executar, ou delegar a terceiro, as operações de plantio, transplante, poda e supressão de árvores localizadas no logradouro público, após orientação técnica do setor competente.

§ 1º - Excetua-se do disposto no caput o plantio das árvores previstas em projeto arquitetônico e arborização de novos parcelamentos aprovados pelo Executivo.

§ 2º - O proprietário interessado em qualquer das operações previstas no caput apresentará requerimento próprio ao Executivo, que o submeterá a exame de seu órgão competente.

§ 3º - No caso de supressão, para atendimento a interesse específico de particular, deferido o requerimento, cabe ao interessado a obrigação de plantar novo espécime na área indicada, sem prejuízo da reparação ambiental definida pela legislação específica.

Art. 24 - Os danos ao logradouro público ou a mobiliário urbano causados nas operações de transplante, supressão e poda de árvores, bem como outras que se fizerem necessárias para a conservação e a manutenção da arborização urbana, deverão ser imediatamente reparados por aquele que vier a promovê-los.

### CAPÍTULO IV DA EXECUÇÃO DE OBRA OU SERVIÇO

## Seção I Disposições Preliminares

Art. 25 - Considera-se obra em logradouro público a intervenção nele executada, de caráter provisório ou definitivo.

§ 1º - As normas e exigências previstas neste Capítulo aplicam-se: I - às obras referentes à prestação de serviços públicos ou privados; II - à realização de serviço de manutenção ou reparo de qualquer natureza em instalação ou equipamento; III - obras em logradouro público de responsabilidade do Poder Público.

§ 2º - As regras contidas neste Capítulo regulam: I - o licenciamento; II - a fiscalização; III - o acompanhamento; IV - a recomposição dos logradouros públicos abrangidos pela obra; V - a aceitação provisória e definitiva de obras realizadas em logradouros públicos.

Art. 26 - A - A instalação de mobiliário urbano subterrâneo deverá ser feita conforme projeto previamente licenciado, ficando suas caixas de acesso na faixa destinada a mobiliário urbano.

§ 1º - Compete à Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana o licenciamento para a execução de obras em dutos subterrâneos.

§ 2º - Será realizado chamamento público para a realização de obras em dutos subterrâneos sempre que houver solicitação para realização dessas intervenções por uma concessionária.

§ 3º - O requerente ao qual for concedida licença para a realização de obras no logradouro público deverá fazer publicar em jornal de grande circulação no Município, nota informativa relativa à intervenção autorizada, nos termos do § 2º deste artigo, para apurar a existência de outros interessados na realização de obras no mesmo local, os quais deverão se manifestar no prazo de 10 (dez) dias.

§ 4º - Os eventuais interessados deverão apresentar os respectivos projetos de realização de obras no local indicado pelo edital de chamamento público, no prazo assinalado pelos órgãos indicados no § 1º deste artigo.

§ 5º - Concluídas as obras objeto do chamamento público, novas intervenções no local ficam proibidas durante 5 (cinco) anos.

## Seção II Das Responsabilidades

Art. 27 - São considerados aptos a elaborar projetos e executar obras os profissionais legalmente habilitados para o exercício da atividade, aqui denominados responsáveis técnicos, bem como as empresas constituídas por esses profissionais.

Parágrafo único - São deveres da concessionária, da empresa executora e do responsável técnico, nos limites das respectivas competências: I - prestar, de forma inequívoca, informações ao Executivo Municipal; II - elaborar os projetos de acordo com a legislação vigente; III - executar a obra licenciada conforme a legislação pertinente; IV - cumprir todas as diretrizes e exigências técnicas determinadas pelos órgãos competentes municipais, estaduais e federais, conforme o caso; V - adotar medidas de segurança para resguardar a integridade das pessoas, das redes de infraestrutura urbana, da vegetação presente e da propriedade pública e privada.

## Seção III Do Projeto

Art. 28 - O projeto de obra no logradouro público deverá ser apresentado conforme padronização gráfica determinada em Portaria da Secretaria Municipal de Regulação Urbana e deverá conter: I - a indicação do local e detalhamento da obra a ser licenciada, com o método de intervenção (destrutivo ou não destrutivo) e a representação da recomposição da pavimentação; II - a indicação da localização do canteiro de obra ou serviço de escritório; III - a indicação da localização de todos os elementos, mobiliários urbanos,

áreas ajardinadas e arborização existentes; IV - autorização do órgão municipal responsável pelo trânsito quando houver interdição de via pública, ainda que parcial.

§ 1º - A intervenção em pista de rolamento, sobretudo a realizada em cruzamento de vias, deverá ser feita pelo Método Não Destrutivo -MND, exceto nos casos de impossibilidade técnica.

§ 2º - Havendo falhas na arborização, ao longo do trecho abrangido pela obra, o Executivo poderá determinar a inclusão no projeto do plantio de vegetação, a critério do órgão ambiental.

§ 3º - Deverão ser respeitadas as diretrizes determinadas Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural do Município de Belo Horizonte responsável, sempre que a intervenção, no passeio ou na via pública, se localizar em área protegida e que constitua patrimônio cultural, histórico, artístico e paisagístico do Município.

#### Seção IV Do Licenciamento de Obra em Logradouro Público

Art. 29 - Para abertura do processo de licenciamento para execução de obra ou serviço em logradouro público do Município será exigida a apresentação de: I - registro fotográfico anterior à intervenção; II - projeto, contendo, inclusive as providências que garantirão o trânsito seguro de pedestre e veículo, devidamente sinalizado; III - cronograma de execução; IV - designação da empresa executora com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica; V - comprovação de pagamento das taxas, preços públicos e compensações urbanísticas correspondentes.

Art. 30 - A execução de obra, reparo ou serviço que atingir faixa ajardinada ou envolver poda ou remoção de elemento arbóreo dependerá de prévia autorização da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 31 - A decisão referente ao licenciamento ocorrerá em até 7 (sete) dias, a contar da data de protocolo do requerimento devidamente instruído com os documentos exigidos.

Art. 32 - É dispensado o licenciamento prévio para a execução de obra ou serviço necessário para evitar colapso de serviço público ou risco à segurança.

§ 1º - Nas execuções a que se refere o caput deste artigo, o licenciamento prévio será substituído por comunicado escrito ao Executivo, a ser feito no prazo de até 1 (um) dia útil após o início da execução da obra ou serviço, e por requerimento de licenciamento posterior, que deverá ser feito dentro de 7 (sete) dias úteis após o referido comunicado.

§ 2º - Após o término da execução deverá ser apresentado o "as built".

Art. 33 - O Alvará de Obras em Logradouro Público conterà os lançamentos sobre fixação da data de início e término da obra, horários para execução da obra tendo em vista o logradouro em que ela será executada, eventuais alterações quanto aos prazos de desenvolvimento dos trabalhos, proteções, sinalizações e terá prazo de validade compatível com o cronograma de execução aprovado.

§ 1º - Não sendo possível a conclusão da obra no prazo especificado no Alvará, deverá ser solicitada, durante a sua vigência, sua renovação, mediante justificativa técnica.

§ 2º - Somente será admitida a renovação do Alvará uma única vez.

#### Seção V Da Execução da Obra em Logradouro Público

Art. 34 - Havendo necessidade técnica de alteração do método construtivo ou do local de obra já licenciada, deverá ser apresentada justificativa prévia ao órgão responsável pelo licenciamento que, para autorizar a modificação, poderá exigir a apresentação de projeto com a nova situação ou a abertura de novo processo de licenciamento.

Art. 35 - No caso de abertura de valas na pista de rolamento, deverá ser garantido o acesso às garagens dos lotes lindeiros à via e a passagem de, pelo menos, um veículo por faixa de trânsito, devendo ser utilizado, na obra de recomposição do logradouro, material de resistência compatível com o fluxo de veículos.

Parágrafo único - Enquanto a obra estiver paralisada, toda a extensão da vala deverá estar coberta por chapas metálicas, de maneira a permitir o livre uso da via pública.

Art. 36 - Além das condições expressamente previstas no Código de Posturas, a execução de obra em logradouro público deve observar as seguintes exigências: I - o logradouro público deve ser mantido limpo durante a obra; II - o material removido deve ser transportado, observando-se as disposições do Capítulo VI do Título V do Código de Posturas e do Regulamento de Limpeza Urbana, no que couber; III - o material escavado ou estocado, em quantidade adequada à sua imediata utilização, pode ser guardado ao lado do meio-fio ou sobre a calçada, desde que protegido e retido de modo a evitar o seu transbordo, a obstrução de bocas-de-lobo e o bloqueio do curso de águas pluviais; IV - deve ser afixada placa no local, contendo a identificação da concessionária, da empresa executora, do responsável técnico, do número do processo de licenciamento e do número do Alvará.

Art. 37 - No caso de interdição de trecho do logradouro público é obrigação dos responsáveis pela obra a garantia de segurança aos pedestres, devendo ser feita por delimitação de corredor de largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros), por meio de tapume, tela de proteção ou outro material adequado, sinalizado com placas ou bandeirolas, visíveis a pedestres e condutores de veículos, localizado: I - entre o alinhamento do meio-fio e o espaço utilizado pela obra ou entre este e o alinhamento dos lotes lindeiros, conforme o caso, se houver interdição parcial do passeio público em sentido longitudinal; II - na pista de rolamento, a partir do alinhamento do meio-fio, no caso de interdição total do passeio público no sentido transversal.

§ 1º - A delimitação do corredor para o trânsito de pedestres na via pública depende de parecer favorável do órgão municipal responsável pelo trânsito, que poderá estabelecer largura mínima diferenciada.

§ 2º - A demarcação do corredor deverá conter sinalização especial noturna, caso necessário.

§ 3º - O corredor deverá garantir a acessibilidade e o trânsito da pessoa portadora de deficiência física.

Art. 38 - Os responsáveis pela realização das obras previstas neste Decreto e no Código de Posturas que causarem dano de qualquer natureza a logradouro público ou terrenos lindeiros, são obrigados a executar as obras corretivas necessárias à sua recomposição, no prazo de 7 (sete) dias, prorrogáveis somente mediante justificativa contida em laudo técnico.

#### Seção VI Da Recomposição do Logradouro Público

Art. 39 - O responsável pela execução de obra ou serviço em logradouro público deverá restaurá-lo integralmente, sem saliências, depressões, defeitos construtivos ou estéticos, abrangendo toda a largura e extensão do logradouro ao longo da intervenção.

§ 1º - A recomposição da pista de rolamento deverá observar o nivelamento dos Poços de Visita - PVs, bocas-de-lobo e grelhas de drenagem pluvial já existentes na via ou executadas na nova intervenção.

§ 2º - Havendo abertura de vala na pista de rolamento, a recomposição da pavimentação deverá ser feita com o mesmo tipo de material encontrado.

§ 3º - A sinalização de trânsito, horizontal ou vertical, danificada no local de intervenção, deverá ser replantada conforme especificações técnicas do órgão municipal responsável pelo trânsito.

Art. 40 - A recomposição do passeio deverá ser do alinhamento do lote até o meio fio e atender aos parâmetros legais e, se for o caso, aos padrões de acabamento estabelecidos pelo Executivo.

### TÍTULO III DO USO DO LOGRADOURO PÚBLICO

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 41 - É proibida a instalação precária ou permanente de obstáculo físico ou de equipamento de qualquer natureza no logradouro público ou projetado sobre ele, salvo nos casos permitidos pelo Código de Posturas, desde que regularmente licenciados.

Art. 42 - Dependerá de parecer favorável do órgão responsável a utilização: I - de logradouro público tombado ou inserido em conjunto urbano tombado; II - de praça; III - de parque; IV - de espaço livre de uso público.

#### CAPÍTULO II DA INSTALAÇÃO DE MOBILIÁRIO URBANO

##### Seção I Disposições Gerais

Art. 43 - A instalação de mobiliário urbano em logradouro público e em afastamento frontal configurado como extensão do passeio depende de prévio licenciamento, em processo definido neste capítulo.

§ 1º - O licenciamento de mobiliário urbano em afastamento frontal configurado como extensão do passeio fica condicionado à autorização, por escrito, do proprietário do imóvel.

§ 2º - A faixa destinada a mobiliário urbano, junto ao meio-fio, pode ser ajardinada.

§ 3º - A instalação de mobiliário urbano considerada de risco para a segurança pública, tais como relógio e termômetro, abrigo para passageiros de transporte coletivo, monumento, poste, mastro, defesa de proteção para pedestre e outros, depende de apresentação de responsável técnico devidamente habilitado.

§ 4º - É vedada a instalação de mobiliário urbano: I - prejudicial à segurança e ao trânsito de veículo ou pedestre; II - que comprometa a estética da cidade; III - que interfira na visibilidade de bem tombado; IV - que interfira na arborização.

Art. 44 - Fica mantida a Comissão de Mobiliário Urbano, instituída pelo art. 42 do Decreto nº 11.601, de 9 de janeiro de 2004, composta por representantes dos órgãos de gestão urbana, ambiental, cultural, de trânsito e de limpeza do Município, à qual compete: I - propor tipos e padrões de mobiliário urbano, exceto os de caráter artístico; II - recomendar a autorização para veiculação de publicidade em mobiliário urbano; III - sugerir padrões específicos de mobiliário para determinada região da cidade; IV - definir parâmetros para quantificação de mobiliário urbano e critérios de prioridade para localização, posicionamento e modo de instalação; V - opinar em processo de licenciamento para a instalação, em logradouro público, de mobiliário não mencionado no Código de Posturas ou neste Decreto; VI - relacionar quais os demais mobiliários urbanos cuja instalação, que, por gerar risco à segurança pública, deverá atender à exigência do § 3º do art. 43 deste Decreto; VII - determinar a transferência imediata do mobiliário urbano que prejudique a segurança, o trânsito de veículos ou de pedestres ou que comprometa a estética da cidade.

§ 1º - A padronização de mobiliário urbano observará critérios técnicos e dela constarão, para cada padrão e tipo, as seguintes condições, dentre outras: I - dimensão; II - formato; III - cor; IV - material; V - espaço para exploração de publicidade, quando for o caso; VI - sistema de fixação e modo de instalação; VII - tempo de permanência; VIII - horário de instalação, substituição ou remoção; IX - posicionamento no logradouro público, especialmente em relação a outro mobiliário urbano.

§ 2º - Poderão ser adotados diferentes padrões para cada tipo de mobiliário urbano e acoplar dois ou mais tipos.

§ 3º - A localização e o desenho do mobiliário urbano deverão ser definidos de forma a evitar danos ou conflitos com a arborização urbana.”

§ 4º - A representação do órgão de gestão urbana será exercida, no mínimo, por um agente de fiscalização urbanística.

Art. 45 - O órgão municipal responsável pelo trânsito solicitará à Secretaria de Administração Municipal Regional competente a retirada imediata do mobiliário urbano que comprometa o trânsito de veículos ou de pedestres. Art. 46 - A instalação de mobiliário urbano em frente a imóvel tombado, em conjunto urbano tombado, em praça, em parque ou em área verde dependerá de parecer favorável do órgão responsável pela gestão destes espaços.

Art. 47 - A renovação do DML está condicionada à não alteração do modelo padronizado autorizado, além do cumprimento das demais condições estabelecidas pela Comissão de Mobiliário Urbano, no Código de Posturas e neste Decreto.

Art. 48 - O mobiliário urbano destinado ao exercício de atividade geradora de resíduos deve ser dotado de coletor de lixo.

#### Seção II Da Mesa e Cadeira

Art. 49 - A área a ser destinada à colocação de mesa e cadeira é a do afastamento frontal da edificação, desde que tal afastamento não seja configurado como extensão do passeio, nos termos do art. 17 deste Decreto, e se respeitem os limites com o passeio.

Parágrafo único - A colocação de mesa e cadeira na área de afastamento frontal de que trata o caput deste artigo independe de licenciamento.

Art. 50 - Independentemente do uso do afastamento frontal, a colocação de mesa e cadeira poderá ser feita, mediante licenciamento, alternativamente: I - no passeio, desde que o mesmo tenha largura igual ou superior a 3,00 m (três metros); II - no espaço do quarteirão fechado; III - na área de estacionamento de veículos em via pública local lindeira à testada do imóvel correspondente ao estabelecimento, quando o passeio tiver largura inferior a 3,00 m (três metros), mediante avaliação do Executivo; IV - na via pública, nos casos de feira ou evento regularmente licenciado.

§ 1º - Na hipótese de utilização de área de passeio e de afastamento frontal configurado como sua extensão para a colocação de mesa e cadeira, deverá ser reservada faixa de pedestre, livre de qualquer obstáculo, inclusive de mobiliário urbano, com largura mínima de 1,00 m (um metro), respeitado o seguinte: I - que o passeio lindeiro ao afastamento frontal utilizado para colocação de mesa e cadeira tenha largura igual ou superior a 2,00 m (dois metros); II - que o espaço utilizado não exceda a fachada da edificação, exceto se contar com a anuência do vizinho lateral; III - que sejam observadas as regras aplicáveis da Seção I deste Capítulo, referentes à instalação de mobiliário urbano em passeio.

§ 2º - O licenciamento para a colocação de mesa e cadeira na área prevista no inciso III do caput deste artigo será permitido mediante a instalação de tablado removível protegido, que não impeça o escoamento de água pluvial, e poderá exceder a testada do imóvel correspondente ao estabelecimento se contar com a anuência do vizinho lateral.

§ 3º - O tablado removível a que se refere o § 2º deste artigo somente poderá permanecer no local no horário definido no DML.

§ 4º - A concessão de licença para a colocação de mesa e cadeira fica vinculada à observância dos limites de emissão de ruídos, de sons e de vibrações definidos na Lei nº 9.505, de 23 de janeiro de 2008.

Art. 51 - Para abertura do processo de licenciamento a que se refere o art. 50 deste Decreto, será exigida a apresentação, dentre outros documentos, de: I - cópia do Alvará de Localização e

Funcionamento; II - layout da ocupação do espaço pretendido com todas as dimensões e indicação da faixa reservada ao trânsito de pedestres, do mobiliário urbano existente, inclusive arborização, e da barreira removível, que deverá privilegiar a paisagem urbana, com a colocação preferencial de floreiras ou vasos ornamentais.

Art. 52 - A área do afastamento frontal utilizada para a colocação de mesa e cadeira será computada como área útil do estabelecimento, no cálculo da área máxima permitida, para fins de licenciamento da atividade.

Parágrafo único - A área de que trata o caput deste artigo: I - não será considerada para efeito de cálculo da taxa a ser recolhida relativa ao licenciamento da atividade; II - deverá constar do Alvará de Localização e Funcionamento.

Art. 53 - O horário permitido para a colocação de mesa e cadeira constará do DML e será fixado pelo órgão responsável pelo licenciamento em função das condições locais de sossego ou de segurança pública e do trânsito de pedestre, devendo estar contido no seguinte limite de horário: I - das 7:00h (sete horas) às 23:00h (vinte e três horas), em logradouro com reduzido fluxo de pedestre; II - das 11:00h (onze horas) às 23:00h (vinte e três horas), em logradouro com médio fluxo de pedestre; III - das 18:00h (dezoito horas) às 23:00h (vinte e três horas), de segunda a sexta - feira e das 7:00h (sete horas) às 23:00h (vinte e três horas), nos sábados, domingos e feriados, em logradouro com intenso fluxo de pedestre; IV - das 11:00h (onze horas) às 23:00h (vinte e três horas) na Zona Hipercentral - ZHIP, na Zona Central de Belo Horizonte - ZCBH, na Zona Central do Barreiro - ZCB e na Zona Central de Venda Nova - ZCVN, nos sábados.

Parágrafo único - O limite de 23:00h (vinte e três horas) poderá ser estendido, dependendo das condições locais de vizinhança, a critério do órgão responsável pelo licenciamento, baseado em laudo de vistoria fiscal.

§ 1º - A permanência de mesas e cadeiras colocadas sobre o passeio e sobre o afastamento frontal configurado como sua extensão após o horário limite previsto no DML será admitida mediante observância estrita dos limites de emissão de ruídos previstos na Lei nº 9.505/08, ficando o proprietário do estabelecimento sujeito às penalidades cabíveis em caso de inobservância dos mesmos. Parágrafo único renumerado como § 1º e com redação dada pelo Decreto nº 14.186, de 12/11/2010 (Art. 1º)

§ 2º - Na hipótese prevista no § 1º deste artigo, a colocação de mesas e cadeiras fora do horário previsto no DML não constitui infração ao Código de Posturas ou a este Decreto. § 2º acrescentado pelo Decreto nº 14.186, de 12/11/2010 (Art. 1º)

§ 3º - A utilização de mesas e cadeiras em desacordo com o § 1º deste artigo constitui infração grave ao Código de Posturas e sujeita o infrator às penalidades de multa, apreensão e cassação da licença para colocação do mobiliário urbano e do Alvará de Localização e Funcionamento do estabelecimento, nos termos do Anexo I deste Decreto. § 3º acrescentado pelo Decreto nº 14.186, de 12/11/2010 (Art. 1º)

Art. 54 - Não será realizada vistoria prévia para o licenciamento de mesas e cadeiras, exceto quando se tratar de colocação após as 23:00h (vinte e três horas).

### Seção III Do Toldo

Art. 55 - Será admitido apenas 1 (um) toldo do tipo passarela por fachada de edificação.

Art. 56 - Para abertura do processo de licenciamento para instalação de toldo, será exigida a apresentação, dentre outros documentos, de: I - cópia do Alvará de Localização e Funcionamento para estabelecimentos não residenciais; II - especificação do tipo de toldo a ser instalado e dos materiais que o compõem; III - planta de situação do imóvel, com o seu respectivo corte, onde será instalado o toldo, indicando sua projeção, suas dimensões e seus afastamentos das divisas ou do alinhamento do lote; IV - croquis do passeio, com a projeção do toldo, dimensões e indicação de mobiliário urbano existente,



inclusive arborização, no caso de instalação de toldo sobre o passeio; V - fotografia abrangendo toda a fachada frontal do local de instalação do toldo.

Art. 57 - O documento de licenciamento para toldo terá validade permanente, exceto para toldo projetado sobre passeio ou sobre afastamento frontal configurado como extensão do passeio, caso em que terá validade de 1 (um) ano, podendo ser renovada por períodos idênticos.

Parágrafo único - A validade permanente a que se refere o caput deste artigo fica condicionada a: I - pagamento anual dos preços públicos, quando projetado sobre o passeio; II - manutenção do toldo em bom estado de conservação e limpeza.

#### Seção IV Do Sanitário Público e da Cabine Sanitária

Art. 58 - A instalação de sanitários públicos e cabines sanitárias depende de licenciamento prévio e deverá obedecer a padrões estabelecidos pela Comissão de Mobiliário Urbano.

Parágrafo único - A instalação de sanitários somente poderá ocorrer em logradouros dotados de faixa de mobiliário urbano, respeitada as dimensões mínimas da faixa do passeio reservada ao trânsito de pedestres.

Art. 59 - O licenciamento dos sanitários públicos e das cabines sanitárias fica condicionado à apresentação de layout da ocupação do espaço pretendido com todas as dimensões e indicação da faixa do passeio reservada ao trânsito de pedestres, do mobiliário urbano e da arborização existentes.

Parágrafo único - A instalação dos sanitários públicos e das cabines sanitárias deve observar a localização mais adequada de forma a não obstruir por completo a visibilidade de estabelecimento comercial ou de prestação de serviço localizado imediatamente em frente.

Art. 60 - A instalação de cabine sanitária em ponto de táxi deverá ser requerida por, no mínimo, 5 (cinco) permissionários cadastrados pelo órgão municipal responsável pelo trânsito, que serão responsáveis pela instalação e pela manutenção do equipamento.

Art. 61 - A instalação das cabines sanitárias em ponto final de linha de ônibus será providenciada pela empresa ou pela cooperativa responsável pelo serviço, sem ônus para os cofres públicos.

§ 1º - Cabe ao concessionário do serviço a manutenção das cabines sanitárias de forma a proporcionar, durante todo o período de operação da linha, as devidas condições de higiene e conservação.

§ 2º - As cabines sanitárias serão de uso exclusivo de fiscais, motoristas e trocadores, sendo vedada a sua utilização pelo público.

Art. 62 - A mudança da localização do ponto final da linha de ônibus ou do ponto de táxi obriga à realocação da cabine no novo local e à recuperação do espaço em que ela estava instalada, no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único - Não ocorrendo a realocação no prazo fixado, o órgão municipal responsável pelo trânsito acionará a Secretaria de Administração Regional Municipal competente para que tenha início a ação fiscal.

Art. 63 - Em praças e parques somente será admitida a instalação de sanitário público, desde que previamente autorizada pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou pela Fundação de Parques Municipais - FPM.

#### Seção V Da Banca

Art. 64 - Poderá ser instalada no logradouro público banca destinada ao exercício da atividade prevista na Seção II do Capítulo IV do Título III do Código de Posturas, sendo que sua instalação depende de prévio licenciamento.

Art. 65 - Os modelos padronizados de bancas de jornais e revistas serão objeto de Decreto específico.

Parágrafo único - Não serão admitidos toldos adaptados aos modelos padronizados, bem como outras alterações no modelo original externo da banca.

Art. 66 - A instalação de nova banca ou a substituição de banca existente fica condicionada à autorização expressa da Secretaria de Administração Regional Municipal competente, que indicará, após análise técnica da proposta de implantação da banca pretendida, o modelo a ser adotado, de acordo com o local de instalação, a intensidade do fluxo de pedestres, a visibilidade para o trânsito, a segurança das edificações vizinhas, a preservação da paisagem urbana, a visibilidade de bem tombado, a compatibilização com outros tipos de mobiliário urbano e com a arborização, e demais fatores urbanísticos e condicionantes legais, em especial o disposto na Seção I do Capítulo III do Título III do Código de Posturas.

§ 1º - A instalação da banca deve observar a localização mais adequada de forma a não obstruir por completo a visibilidade de qualquer estabelecimento comercial ou de prestação de serviço localizado imediatamente em frente.

§ 2º - O requerimento para licenciamento ou substituição da banca deve ser acompanhado de layout da ocupação do espaço pretendido com todas as dimensões e indicação da faixa de pedestre, do mobiliário urbano e da arborização existentes, além dos afastamentos da banca com relação ao meio-fio, ao alinhamento dos lotes lindeiros e à esquina mais próxima.

§ 3º - Em nenhuma hipótese será admitido que a banca avance sobre a faixa do passeio destinada ao trânsito de pedestres.

Art. 67 - A instalação ou substituição de bancas existentes em praças e parques depende, ainda, de análise técnica e parecer favorável do órgão municipal de meio ambiente, quanto à conveniência da instalação ou substituição, adequação do modelo pretendido à urbanização, paisagismo, paisagem urbana, uso do espaço pelo público, compatibilização com outros tipos de mobiliário urbano existentes ou a serem implantados, árvores e demais condicionantes técnicos e legais.

Art. 68 - A Comissão de Mobiliário Urbano poderá propor padrões diferenciados para determinadas áreas do Município.

Art. 69 - A utilização do espaço reservado para publicidade é opcional e seu uso é restrito ao espaço previsto em padronização específica, desde que regularmente licencia dos.

Art. 70 - Considera-se área da banca, em metros quadrados, a área definida pela projeção dos beirais, excetuando-se deste cálculo a área correspondente ao prolongamento do beiral frontal.

Art. 71 - Será permitida base para nivelamento do piso, quando necessário, desde que não ultrapasse 40,00 cm (quarenta centímetros) de altura e se restrinja ao limite das paredes da banca.

#### Seção VI Do Suporte para Colocação de Lixo

Art. 72 - O suporte fixo para colocação de lixo deverá, cumulativamente: I - servir à edificação de uso exclusivamente residencial; II - possuir área de projeção máxima de 1,00 m<sup>2</sup> (um metro quadrado); III - possuir altura de 70 cm (setenta centímetros) a 80 cm (oitenta centímetros), contada do piso até sua parte mais alta; IV - ser instalado sobre a faixa destinada a mobiliário urbano; V - não estar localizado em passeio com intenso fluxo de pedestres.

Parágrafo único - Nas demais situações, o proprietário do terreno fica obrigado a adotar coletor móvel ou suporte fixo instalado na área do afastamento frontal da edificação.

Art. 73 - A instalação, conservação, manutenção e remoção do suporte para exposição de lixo à coleta é de responsabilidade do proprietário do terreno.

Art. 74 - A colocação do coletor móvel no passeio ou do lixo no suporte fixo deverá ser feita, no máximo, com 1 (uma) hora de antecedência da realização da coleta pelo serviço de limpeza urbana.

#### Seção VII Da Caçamba

Art. 75 - A concessão do documento de licenciamento referente a colocação, permanência, utilização e transporte de caçamba em logradouro público, fica condicionada à apresentação de documentação prevista em formulário próprio e recolhimento de preço público referente ao licenciamento por unidade licenciada.

§ 1º - Para efeito de cálculo da taxa de licenciamento será considerada a unidade a ser licenciada, constituída pelo conjunto de 1 (um) caminhão e, no máximo, 15 (quinze) caçambas.

§ 2º - O DML será emitido em nome da empresa proprietária da caçamba e terá validade de 1 (um) ano, podendo ser renovada por períodos idênticos.

§ 3º - O DML deverá conter a identificação da empresa, a placa do caminhão autorizado e o número de caçambas da respectiva unidade.

§ 4º - Para trafegar, o motorista do caminhão deve portar uma via do respectivo DML.

§ 5º - A caçamba deverá ser identificada com o nome e CNPJ do licenciado, número da licença, número sequencial e número do telefone da empresa nas faces laterais externas, com dimensões mínimas de 0,50 m (cinquenta centímetros) por 0,50 m (cinquenta centímetros).

Art. 76 - A colocação de caçamba em logradouro público deverá obedecer à seguinte ordem de preferência: I - no passeio, na faixa destinada a mobiliário urbano, desde que deixe livre, junto ao alinhamento dos lotes, faixa para circulação de pedestre de no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de largura; II - na via pública, ao longo do alinhamento do meio fio, em sentido longitudinal, não ultrapassando a distância de 0,30 m (trinta centímetros), contada transversalmente a partir do meio fio; III - na via pública, inclinada em relação ao meio fio, desde que obedecida a distância máxima de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) entre o meio fio e o ponto da caçamba mais distante deste.

Parágrafo único - Em nenhuma hipótese a caçamba poderá ultrapassar a faixa delimitada para estacionamento de veículos ou distância correspondente.

Art. 77 - O horário da operação de colocação e retirada da caçamba, bem como da circulação do caminhão transportador, deve atender ao especificado no Código de Trânsito Brasileiro, nas normas municipais de trânsito e nos artigos 107 a 109 do Código de Posturas, no que couber.

#### Seção VIII Da Cadeira de Engraxate

Art. 78 - A instalação da cadeira de engraxate depende de padronização pela Comissão de Mobiliário Urbano.

Art. 79 - O licenciamento para instalação de cadeira de engraxate, será feito mediante requerimento do interessado e será deferido a critério do órgão competente, desde que haja vagas disponíveis e sejam atendidas as exigências legais.

#### Seção IX Do Abrigo para Ponto de Ônibus

Art. 80 - O abrigo para ponto de ônibus obedecerá a padrões definidos pela Comissão de Mobiliário Urbano, com modelos e dimensões diferenciados, de modo a corresponder às particularidades do local de instalação e ao número de usuários atendidos.

#### Seção X Do Quiosque em Locais de Caminhada

Art. 81 - Poderá ser instalado quiosque destinado ao exercício da atividade prevista na Seção VII do Capítulo IV do Título III do Código de Posturas, sendo que sua instalação depende de prévio licenciamento.

§ 1º - A instalação do quiosque no passeio deverá observar os parâmetros definidos pelo Código de Posturas para mobiliário urbano e faixa reservada ao trânsito de pedestres.

§ 2º - A instalação do quiosque em praças e parques depende de prévia avaliação e autorização do órgão responsável pela sua gestão.

§ 3º - A instalação do quiosque deve observar a localização mais adequada de forma a não obstruir por completo a visibilidade de estabelecimento comercial ou de prestação de serviços localizado imediatamente em frente.

Art. 82 - A instalação do quiosque deverá observar as seguintes distâncias: I - 20,00 m (vinte metros) com relação aos pontos de embarque e desembarque do transporte coletivo; II - 100,00 m (cem metros) com relação a lojas que comercializem o mesmo produto.

Parágrafo único - As distâncias previstas no caput deste artigo serão medidas ao longo do eixo do logradouro.

Art. 83 - O quiosque obedecerá a padrões definidos pela Comissão de Mobiliário Urbano, com modelos e dimensões diferenciados, de modo a atender às particularidades do local de instalação e do produto a ser comercializado.

### CAPÍTULO III DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES

#### Seção I Disposições Gerais

Art. 84 - O exercício de atividades em logradouro público depende de licenciamento prévio junto ao Executivo.

§ 1º - Cabe à Secretaria de Administração Regional definir os locais e o número de vagas disponíveis, em sua respectiva área de atuação, conforme o tipo de atividade a ser licenciada, sendo que o acréscimo do número de vagas depende de prévia anuência da Secretaria Municipal de Políticas Urbanas.

§ 2º - Cabe à Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana definir os procedimentos a serem adotados para o licenciamento, inclusive quanto aos documentos necessários, não cabendo exigências adicionais pelo órgão responsável pelo licenciamento.

§ 3º - A atividade de flanelinha no logradouro público não será licenciada, devendo os agentes municipais de trânsito, no exercício de sua competência para a fiscalização dos estacionamentos nas vias públicas do Município, colaborar com os órgãos de segurança pública competentes, para o combate ao exercício ilegal da atividade.

Art. 85 - A utilização de aparelho sonoro somente será admitida: I - em feiras, para comunicação de utilidade pública; II - em evento esporádico, nos termos do art. 98 deste Decreto.

Parágrafo único - É vedada a utilização de aparelho sonoro para a veiculação de publicidade.

Art. 86 - É vedado o exercício da atividade exclusivamente por meio de preposto, sendo admitida a substituição do titular por um período máximo anual de 60 (sessenta) dias consecutivos.

§ 1º - O preposto responderá solidariamente por todas as obrigações decorrentes da licença.

§ 2º - O titular da licença deverá comunicar previamente sua substituição à Secretaria de Administração Regional Municipal competente.

§ 3º - Cada licenciado poderá indicar 1 (um) preposto.

Art. 87 - Quando o documento de licenciamento puder ser transferido, nas hipóteses elencadas no Código de Posturas, o mesmo será substituído constando o nome do substituto, mediante requerimento deste e comprovação do fato que originou a transferência.

Art. 88 - O órgão responsável pelo licenciamento definirá, por meio de instrução normativa, a área de atuação e o horário de exercício de atividade no logradouro público, de acordo com as especificidades locais, devendo, tais restrições, constarem do documento de licenciamento respectivo.

Art. 89 - É expressamente proibida a instalação de trailer em logradouro público, à exceção dos que, não se destinando a atividade comercial, tenham obtido anuência do órgão competente para função de interesse público.

#### Seção II Da Atividade em Banca

Art. 90 - Poderá ser exercida a atividade de comércio em banca fixa instalada em logradouro público, que se sujeita a prévio licenciamento, em processo licitatório.

Parágrafo único - O DML para a exploração de comércio em banca será expedido em nome de pessoa física e poderá ser renovado anualmente.

#### Seção III Da Atividade em Veículo de Tração Humana e Veículo Automotor

Art. 91 - O número de licenciados para atividades em veículos de tração humana e veículo automotor, a delimitação de área de sua respectiva atuação e o sistema de rodízio serão definidos em instrução normativa da Secretaria de Administração Regional Municipal competente, em função da especificidade local e conveniência administrativa.

Parágrafo único - A Secretaria de Administração Regional Municipal competente, dependendo das características locais, poderá estabelecer, em área específica, proibições adicionais relativas a horários e a locais para o exercício de atividade comercial em veículos.

Art. 92 - Os critérios a serem observados pelo sistema de rodízio da atividade a que trata esta Seção serão definidos pela Secretaria de Administração Municipal Regional competente.

Art. 93 - A Comissão de Mobiliário Urbano definirá o padrão do veículo para cada modalidade de comércio.

Art. 94 - É permitida a instalação de toldo nos veículos automotores, desde que o mesmo: I - fique restrito à parte traseira; II - seja em balanço com projeção máxima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Parágrafo único - O uso de publicidade é restrito ao veículo não podendo a área utilizada ultrapassar 50% (cinquenta por cento) da área de carroceria do veículo.

#### Seção IV Da Atividade de Engraxate

Art. 95 - O procedimento simplificado de licitação para o licenciamento da atividade de engraxate priorizará os candidatos com maior grau de carência socioeconômica.

§ 1º - Havendo empate, a escolha será feita mediante sorteio.

§ 2º - O grau de carência socioeconômica será definido pela Secretaria Municipal de Políticas Sociais.

#### Seção V Do Evento

Art. 96 - O processo de licenciamento para a realização de evento no logradouro público será deliberado pela Secretaria de Administração Regional Municipal competente, observadas as recomendações dos órgãos de gestão urbana e ambiental, de segurança e de trânsito.

Art. 97 - O licenciamento para a realização de evento no logradouro público deve atender, ainda, ao disposto na legislação específica, em especial nas Leis nº 8.762, de 16 de janeiro de 2004, e nº 9.063, de 17 de janeiro de 2005 e suas regulamentações.

Art. 98 - Entende-se como evento esporádico no mesmo local aquele situado em raio de distância inferior a 300,00m (trezentos metros) em relação ao local licenciado.

Parágrafo único - O órgão de gestão regional definirá o número de eventos permitidos em cada local, observando-se a natureza dos eventos e as especificidades locais.

Art. 99 - Em função das especificidades do local e do evento, os órgãos referidos no art. 96 deste Decreto poderão exigir informações adicionais àquelas exigidas no ato do requerimento.

Parágrafo único - No caso de utilização de publicidade deverá ser indicada a área destinada à instalação de engenhos, ficando o licenciamento condicionado ao recolhimento da taxa devida.

#### Seção VI Da Feira

Art. 100 - As comissões paritárias de cada modalidade de feira serão compostas por: I - 6 (seis) representantes do Executivo e igual número de suplentes, indicados pelo Prefeito; II - 6 (seis) representantes dos feirantes e igual número de suplentes, eleitos em assembléia especialmente convocada para este fim, pelo Executivo.

Parágrafo único - O regimento interno da comissão paritária definirá as regras de funcionamento e de realização das reuniões, que serão presididas por um dos representantes do Executivo.

### CAPÍTULO IV DA INSTALAÇÃO DE ENGENHO DE PUBLICIDADE

Art. 101 - A análise de processo de licenciamento de engenho de publicidade em local em que, de qualquer maneira, o engenho prejudique a sinalização de trânsito ou outra destinada à orientação pública, ou ainda, em que possa causar insegurança ao trânsito de veículos e pedestres, especialmente em viaduto, ponte, canal, túnel, pontilhão, passarela de pedestre, passarela de acesso, trevo, entroncamento, trincheira, elevado e similares será baseado em parecer prévio do órgão municipal responsável pelo trânsito.

Art. 102 - Será considerado mobiliário urbano de pequeno porte aquele que atender a um dos seguintes requisitos: I - possuir até 10 cm (dez centímetros) de altura e área de projeção até 3 m<sup>2</sup> (três metros quadrados); II - possuir até 50 cm (cinquenta centímetros) de altura e área de projeção até 1,50 m<sup>2</sup> (um e meio metros quadrados); III - possuir até 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de altura e área de projeção até 0,50 m<sup>2</sup> (cinquenta centímetros quadrados).

Parágrafo único - A classificação do mobiliário linear, como as cercas e defensas de proteção, levará em conta somente sua altura.

## TÍTULO IV DAS OPERAÇÕES DE CONSTRUÇÃO, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DA PROPRIEDADE

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 103 - A instalação de cerca elétrica ou qualquer dispositivo de segurança que apresente risco de dano a terceiro independe de licenciamento, devendo ser mantida no local a documentação relativa à responsabilidade técnica pela instalação do dispositivo, para apresentação à fiscalização, sempre que solicitada.

Art. 104 - A instalação, a conservação, o funcionamento e a fiscalização de elevadores e outros aparelhos de transporte serão regidos pela Lei nº 7.647, de 23 de fevereiro de 1.999, por este Decreto e demais atos normativos específicos nessa matéria.

Art. 105 - Todo proprietário de aparelho de transporte é obrigado a contratar empresa devidamente habilitada, nos termos do art. 6º da Lei nº 7.647/99.

Art. 106 - Cada aparelho de transporte terá um livro obrigatório de registro de ocorrências, onde serão anotadas, pelo responsável pela conservação, as datas de suas realizações, os defeitos constatados, as peças substituídas e os serviços realizados, bem como anotações de vistorias realizadas pelos órgãos competentes.

Parágrafo único - O Livro de Registro de Ocorrências será padronizado no formato A4, com folhas numeradas, contendo um Termo de Abertura e Encerramento, que deverá ser datado e assinado pelo síndico ou responsável pelo aparelho de transporte, sendo de sua responsabilidade a guarda do livro.

Art. 107 - É obrigatório a que seja mantido no local, onde estiver instalado o aparelho de transporte, o contrato de instalação, manutenção ou conservação firmado entre as partes responsáveis pelo aparelho de transporte, assim como o Livro Obrigatório de Registro de Ocorrência, para fins de fiscalização.

Art. 108 - A empresa instaladora ou conservadora deverá ser inscrita no cadastro específico junto ao órgão municipal competente.

Art. 109 - O Laudo Técnico de Inspeção Anual, previsto pela Lei nº 7.647/99, deverá ser apresentado de acordo com o modelo aprovado pelo órgão municipal competente, devendo obedecer aos métodos das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e os requisitos mínimos indicados no modelo.

§ 1º - O Laudo Técnico de Inspeção Anual será emitido após um período de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) a contar do primeiro Laudo Técnico.

§ 2º - O primeiro laudo será emitido quando o aparelho de transporte for disponibilizado para uso, após o término da obra.

§ 3º - É obrigatória a emissão de Laudo Técnico, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, quando da assunção e transferência da manutenção e conservação de aparelho de transporte.

Art. 110 - A qualquer tempo, a fiscalização poderá determinar a elaboração de laudo técnico em caráter emergencial, em prazo a ser definido de acordo com o risco verificado.

Art. 111 - Na hipótese do proprietário ou responsável pelo aparelho de transporte se recusar a autorizar a execução de serviços de reparo ou manutenção que visem eliminar situações de risco iminente, caberá à empresa instaladora ou conservadora proceder à comunicação imediata ao órgão municipal competente, que realizará vistoria técnica e, sendo constatado o risco iminente, interditará o aparelho de transporte, até que o problema seja sanado.

Art. 112 - As empresas conservadoras manterão serviço de prontidão com, no mínimo, 1 (um) técnico capacitado, para atendimento de situações de emergência, funcionando 24 (vinte e quatro) horas por dia, todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos e feriados.

Parágrafo único - Prioritariamente, serão atendidos os casos de acidente com risco à integridade física das pessoas ou passageiro preso, ficando as outras situações emergenciais sujeitas à análise das empresas instaladoras ou conservadoras.

Art. 113 - Os equipamentos não poderão ter suas destinações alteradas.

§ 1º - Entende-se por utilização indevida do aparelho de transporte quando estiver sendo utilizado acima de sua capacidade ou esteja em desacordo com os padrões de uso do mesmo.

§ 2º - Como paralisação justificada, para os efeitos da Lei nº 7.647, de 1999, entende-se aquelas registradas no Livro de Registro de Ocorrência devidamente fundamentadas e com motivação técnica.

§ 3º - No inciso VII do art. 18 da Lei nº 7.647, de 1999, entende-se como "falta de inspeção anual" de aparelho de transporte a "falta de apresentação do Laudo Técnico de Inspeção Anual".

Art. 114 - A empresa instaladora ou conservadora comunicará mensalmente ao órgão competente os novos contratos de manutenção e conservação assumidos assim como aqueles eventualmente rescindidos.

Art. 115 - Na casa de máquinas dos elevadores, além dos equipamentos pertinentes, somente será permitida a instalação de extintores para combate a incêndios, conforme dispuser o respectivo projeto de prevenção e combate a incêndio.

Art. 116 - No caso de impossibilidade da empresa instaladora ou conservadora entregar qualquer dos laudos técnicos previstos na Lei nº 7.647/99 e neste capítulo, por recusa do recebimento do mesmo ou por qualquer outro motivo, o documento deverá ser remetido ao responsável pelo aparelho de transporte, pelo correio, com aviso de recebimento.

## CAPÍTULO II DO TERRENO OU LOTE VAGO

Art. 117 - O lote, o conjunto de lotes ou o terreno lindeiro a logradouro público dotado de meio-fio será mantido fechado, limpo, drenado e roçado, aplicando-se-lhes as disposições da Lei nº 9.725, de 15 de julho de 2009, que contém o Código de Edificações do Município.

## TÍTULO V DA OBRA NA PROPRIEDADE E DE SUA INTERFERÊNCIA EM LOGRADOURO PÚBLICO

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 118 - O responsável pela modificação das condições naturais do terreno, que cause instabilidade ou dano de qualquer natureza a logradouro público ou a terreno vizinho, é obrigado a executar imediatamente as obras necessárias para sanar o problema.

§ 1º - As obras necessárias serão acompanhadas por profissional habilitado.

§ 2º - No caso de comprovação técnica de ausência de risco iminente, deverá ser procedido o licenciamento de acordo com o Código de Edificações e a legislação ambiental.

Art. 119 - O tapume, o barracão de obra e o dispositivo de segurança instalados não poderão prejudicar a arborização pública, o mobiliário urbano instalado, a circulação de veículos e pedestres, nem a visibilidade de placa de identificação de logradouro público ou de sinalização de trânsito.

Art. 120 - No caso de paralisação de obra por período superior a 120 (cento e vinte) dias, o terreno deverá ser tratado como lote edificado, para efeito de vedação nas divisas laterais e de fundo.

### CAPÍTULO II DO TAPUME



Art. 121 - A dispensa de instalação do tapume prevista no inciso II do § 2º do artigo 209 do Código de Posturas fica condicionada à assinatura de termo de responsabilidade por parte do responsável técnico pela obra.

Art. 122 - A instalação de tapume no alinhamento do lote independe de licenciamento.

Art. 123 - O licenciamento de tapume sobre o passeio poderá ser feito por ocasião da aprovação do projeto arquitetônico, a partir da manifestação prévia do responsável técnico.

Art. 124 - A ocupação do passeio, quando não for possível a destinação de faixa com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros), dependerá da criação de alternativa sinalizada e segura para passagem de pedestres com essa largura, caso em que dependerá de anuência do órgão municipal responsável pelo trânsito.

Art. 125 - O DML para a instalação de tapume terá validade pelo prazo de duração da obra.

§ 1º - No caso de o tapume ocupar mais da metade da largura do passeio, o DML vigorará pelo prazo máximo e improrrogável de 1 (um) ano, variável conforme a intensidade do trânsito de pedestres no local, de acordo com aferição do órgão municipal responsável pelo trânsito.

§ 2º - No caso de paralisação da obra, o tapume colocado sobre passeio deverá ser recuado para o alinhamento do lote no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da paralisação respectiva, sendo que este aviso deve constar do DML.

### CAPÍTULO III DO BARRACÃO DE OBRA

Art. 126 - A instalação de barracão de obra sobre o passeio até o limite da área ocupada pelo tapume deverá ser licenciada e observará os requisitos estabelecidos pelo Código de Posturas e por este Decreto e se sujeita, no que couber, às regras previstas para o licenciamento de tapume.

Art. 127 - A instalação de barracão de obra suspenso sobre o passeio além da área ocupada pelo tapume será admitida até a conclusão do primeiro nível da edificação em condições de abrigar a sua instalação.

Parágrafo único - O barracão será instalado a pelo menos 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) de altura em relação a qualquer ponto do passeio, sendo admitida a colocação de pontalotes de sustentação na faixa de mobiliário urbano e devendo ser prevista a faixa de passagem de pedestres com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

Art. 128 - O requerimento para licenciamento de barracão de obra suspenso sobre o passeio será instruído com os seguintes documentos: I - justificativa técnica referente à necessidade de utilização de área além da delimitada pelo tapume para a fase inicial da obra, tendo em vista a movimentação de terra e contenções necessárias; II - planta cotada do passeio, com indicação do barracão, tapume, mobiliário urbano e arborização existentes.

Art. 129 - No caso de paralisação da obra, o barracão de obra instalado sobre o passeio deverá ser removido no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da paralisação respectiva, sendo que este aviso deve constar do DML.

### CAPÍTULO IV DOS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Art. 130 - A instalação da tela protetora durante a execução de obra, reforma ou demolição envolvendo toda a fachada da edificação independe de licenciamento, exceto quando utilizada para veiculação de engenho de publicidade.

### CAPÍTULO V DA DESCARGA DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO

Art. 131 - A descarga de material de construção será feita no canteiro da respectiva obra, admitindose excepcionalmente o uso do logradouro público para tal fim, observadas as determinações contidas no Regulamento de Limpeza Urbana.

§ 1º - A descarga de material de construção no logradouro público prevista no caput deste artigo deverá ocorrer na área do passeio, desde que no período de sua permanência, bem como durante a realização de operações de carga e descarga, sejam ser garantidas as condições de segurança para

o tráfego de pedestres bem como a demarcação de faixa mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) por meio da instalação de, ao menos, cones ou faixas de isolamento.

§ 2º - Na hipótese de não ser possível utilizar o espaço do passeio para demarcar a faixa de circulação de pedestres, esta poderá ser demarcada na via pública, no espaço destinado ao estacionamento de veículos.

§ 3º - No caso de não existir faixa destinada a estacionamento de veículos, a demarcação da faixa de circulação de pedestres na via pública dependerá de anuência do órgão municipal responsável pelo trânsito.

§ 4º - É vedada, em qualquer caso, a descarga de material de construção na via pública.

#### CAPÍTULO VI DO MOVIMENTO DE TERRA E ENTULHO

Art. 132 - O movimento de terra e entulho no próprio terreno obedecerá as determinações contidas no Código de Edificações e na legislação ambiental.

Parágrafo único - O deslocamento e transporte de material em áreas externas ao terreno, obedecerá às determinações contidas no Código de Posturas, no Regulamento de Limpeza Urbana e neste Decreto.

Art. 133 - O movimento de terra e entulho que resulte em deslocamento e transporte de material em áreas externas ao terreno sujeita-se a processo prévio de licenciamento.

§ 1º - O documento de licenciamento será emitido em nome do proprietário do terreno e terá validade de, no máximo, 6 meses.

§ 2º - O DML deverá indicar o volume de material a ser transportado, assim como o local do bota-fora ou empréstimo.

Art. 134 - O transporte de terra e entulho somente poderá ocorrer se acompanhado de cópia da licença para movimentação de terra e entulho e do formulário para recibo do bota-fora.

§ 1º - Juntamente com a licença de movimentação de terra ou entulho, será fornecido formulário específico, em três vias, para recibo do bota-fora.

§ 2º - A primeira via destina-se a devolução ao órgão de licenciamento, quando do termino da movimentação de terra ou entulho, a segunda ao licenciado e a terceira será arquivada no bota-fora até a data definida pelo órgão responsável pelo licenciamento.

Art. 135 - O material removido de terraplenagem ou demolição será destinado a local ambientalmente apropriado.

§ 1º - O requerente poderá indicar local para deposição do material ou para retirada de terra, desde que de propriedade privada e com a concordância do proprietário comprovada em termo escrito, e se aprovada a indicação pelo órgão municipal de meio ambiente.

§ 2º - A destinação do material deve ser comprovada pelo licenciado ao órgão competente mediante recibo do agente público responsável pelo local ou do proprietário de área particular.

Art. 136 - É proibida a utilização de logradouro público, de parque, de margens de curso d'água e de área verde para bota-fora ou empréstimo, excetuadas as obras de recuperação ou interesse ambiental.

## TÍTULO VI DO USO DA PROPRIEDADE

### CAPÍTULO I DO EXERCÍCIO DE ATIVIDADES

#### Seção I

##### Disposições Gerais

Art. 137 - O DML para atividade não residencial desenvolvida em caráter permanente e em edificação ou equipamento será o Alvará de Localização e Funcionamento, que terá validade de 05 (cinco) anos.

§ 1º - O DML deverá conter todas as informações necessárias para identificação e descrição da atividade, código da tabela da Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE do local e do licenciado, tais como as referentes ao uso licenciado, à área utilizada, ao prazo de validade e às restrições específicas.

§ 2º - O prazo de validade poderá ser renovado por 05 (cinco) anos, indefinidamente, desde que o empreendimento continue a atender a legislação municipal.

Art. 138 - O DML para atividade não residencial desenvolvida em caráter temporário e em edificação ou equipamento será o Alvará de Evento, que terá o prazo de validade do respectivo evento, não podendo ser superior a 3 (três) meses.

Art. 139 - As atividades obrigadas a elaborar o laudo técnico descritivo de suas condições de segurança, são as definidas na Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo.

Parágrafo único - O laudo técnico previsto deverá considerar, no mínimo, os seguintes itens de segurança: I - condições de escoamento das pessoas em situação de pânico e suas respectivas saídas de emergência; II - sinalização de emergência e rota acessível; III - instalação de equipamentos previstos no Projeto de Prevenção e Combate a Incêndio.

#### Seção II Da Atividade em Trailer

Art. 140 - É proibida a instalação de trailer em logradouro público e na área delimitada pelo afastamento frontal mínimo exigido pela Lei de Parcelamento, Ocupação e Uso do Solo. Parágrafo único - Poderá ser excepcionado da regra prevista no caput o trailer que, não se destinando a atividade empresarial, tenha obtido prévia anuência do órgão competente do Executivo.

Art. 141 - A instalação de trailer, em caráter temporário ou permanente, sujeita-se a prévio processo de licenciamento previsto na Seção I deste Capítulo.

Art. 142 - A utilização de mesa e cadeira no passeio pelo trailer deve atender ao disposto na Seção II, do Capítulo III, do Título III, do Código de Posturas e neste Decreto.

#### Seção III Da Atividade de Diversão Pública

Art. 143 - Para as atividades de circo e parque de diversões, serão exigidos, pelo menos 2 (dois) banheiros para uso dos frequentadores, sendo um para cada sexo.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto no caput deste artigo as atividades de circo e parque de diversões deverão contar com, no mínimo, uma instalação sanitária composta de um lavabo e um vaso sanitário para cada 300,00 m<sup>2</sup> (trezentos metros quadrados) de área destinada ao uso do público, excetuada a área de estacionamento.

Art. 144 - Ao maior de 60 (sessenta) anos será garantida a gratuidade do acesso a cinema, cineclube, evento esportivo, teatro, parque de diversões e espetáculos circense e musical instalados em próprio público municipal.

Art. 145 - O direito previsto no art. 159 deste Decreto será exercido nas seguintes condições: I - em cinema e cineclube, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, com entrada até 18 (dezoito) horas; II - nos demais locais, em qualquer dia e horário, limitado a 5% (cinco por cento) da capacidade do estabelecimento.

Art. 146 - O laudo técnico de segurança necessário ao licenciamento para o exercício de atividade circense é aquele definido no Anexo II deste Decreto.

Art. 147 - O licenciamento da atividade circense caberá à Secretaria Municipal Adjunta de Regulação Urbana.

Parágrafo único - O início das atividades fica condicionado à autorização da Secretaria de Administração Regional Municipal competente.

#### Seção IV Da Feira

Art. 148 - A realização de feira está sujeita a processo prévio de licenciamento, nos termos previstos na Seção I deste Capítulo, atendidas as disposições dos arts. 253 a 258 do Código de Posturas.

#### Seção V Da Defesa do Consumidor

Art. 149 - Os cartazes e placas referidos nos arts. 259, 260 e 261 do Código de Posturas terão as dimensões mínimas do formato A4, conforme estabelecido nas normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.

### CAPÍTULO II DA INSTALAÇÃO DE ENGENHO DE PUBLICIDADE

#### Seção I Disposições Gerais

Art. 150 - Este Capítulo é aplicável a todo engenho de publicidade exposto na paisagem urbana e visível de qualquer ponto do espaço público, este considerado como os bens públicos de uso comum.

Art. 151 - Não se consideram como engenho de publicidade qualquer elemento, pintura, adesivo ou similar, com função decorativa, bem como revestimento de fachada diferenciado, que não veiculem mensagem ou figura alusiva à atividade realizada no imóvel no qual estiver instalado.

Art. 152 - Não se incluem no conceito de estrutura própria de sustentação, a que se refere a alínea "d", do inciso I, do parágrafo único, do art. 265 do Código de Posturas os elementos de fixação como pregos, parafusos e similares.

Art. 153 - Os locais de visadas de referenciais simbólicos serão definidos em mapeamento elaborado pela Diretoria de Patrimônio Cultural, da Fundação Municipal de Cultura, e aprovado pelo Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural do Município - CDPCM.

Art. 154 - A licença para a instalação de engenho publicitário no espaço aéreo da propriedade, em caráter provisório, durante o evento que nela se realize, terá validade, improrrogável, até a data de encerramento do evento, limitada ao período máximo de 3 (três) meses.

## Seção II Das Condições para Instalação

Art. 155 - Ressalvada a hipótese do § 1º deste artigo, nenhum dispositivo de iluminação poderá avançar mais do que 0,50 m (cinquenta centímetros) além da face do engenho.

§ 1º - Os dispositivos de iluminação afixados nos locais de que tratam os incisos I, II, VI, VII e VIII do art. 269 do Código de Posturas poderão avançar até 1,00 m (um metro) além do plano da fachada em que se assenta;

§ 2º - Os dispositivos de iluminação não poderão avançar sobre o imóvel vizinho, exceto quando houver expressa anuência do proprietário.

## Seção III Do Licenciamento e Fiscalização

Art. 156 - A instalação de engenho de publicidade sujeita-se a processo prévio de licenciamento, mediante requerimento ao Executivo, do qual resultará documento de licenciamento próprio.

§ 1º - Qualquer alteração quanto ao local de instalação, à dimensão e à propriedade do engenho de publicidade implica novo e prévio licenciamento, hipótese em que o proprietário ou responsável pelo engenho terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data da ocorrência, para proceder à baixa do engenho objeto da alteração.

§ 2º - Para efeito do licenciamento de engenhos publicitários, equipara-se a forma de instalação, com previsão de instalação de dois engenhos publicitários numa mesma face de quadra, prevista no inciso I do caput do art. 269 do Código de Posturas, relativamente ao impacto dos anúncios na paisagem urbana, às formas de instalação constantes dos incisos II, VI, VII e VIII do mesmo dispositivo.

§ 3º - O licenciamento de engenho de publicidade será precedido de chamamento público nas hipóteses em que se verifique a possibilidade de o número de interessados superar a quantidade de licenças passíveis de concessão, por força da limitação do número de engenhos por face de quadra estabelecida pelo Código de Posturas.

§ 4º - Havendo mais de um interessado no licenciamento de engenho publicitário, numa mesma face de quadra, observadas as formas de instalação previstas nos incisos I, II, VI, VII e VIII do caput do art. 269 do Código de Posturas, proceder-se-á ao licenciamento daquele que ofertar o maior preço em procedimento seletivo público, previamente realizado pelo Executivo.

§ 5º - Os interessados na obtenção da licença deverão apresentar requerimento nos termos do art. 3º deste Decreto, sendo que a duração do processo de licenciamento, incluindo eventual chamamento público, não poderá exceder de 60 (sessenta) dias.

§ 6º - Para fins de habilitação no procedimento seletivo de que trata o § 4º deste artigo, o interessado deverá apresentar documentação relativa à sua habilitação jurídica e a sua regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Municipal, dentre outras exigências a serem estabelecidas no edital respectivo.

§ 7º - O valor arrecadado decorre da necessidade de compensação da poluição da paisagem urbana gerada pela instalação do engenho de publicidade, cumprindo exigência decorrente do princípio do poluidor-pagador.

§ 8º - Os recursos provenientes da compensação arrecadada nos termos do § 4º deste artigo, no que excederem o preço público correspondente ao custeio das despesas decorrentes da realização do processo de licenciamento, serão aplicados em ações de urbanificação mitigadoras dos impactos negativos causados pelos engenhos de publicidade na paisagem urbana.

§ 9º - A permissão para instalação de dois engenhos publicitários numa mesma face de quadra, prevista no inciso I do caput do art. 269 do Código de Posturas somente ocorrerá quando a instalação de

ambos estiver prevista para terreno ou lote vago lindeiro a via de ligação regional ou arterial, sem prejuízo das demais proibições contidas no Código de Posturas.

§ 10 - As formas de instalação previstas nos incisos II, VI, VII e VIII do caput do art. 269 do Código de Posturas, são excludentes entre si e a utilização de qualquer uma dessas formas de instalação somente autoriza a instalação de um único engenho publicitário por face de quadra.

§ 11 - Na hipótese de coexistência, numa mesma face de quadra, de interessados na obtenção de licença para as formas de instalação previstas nos §§ 9º e 10º deste artigo, poderá ser considerado, para efeito de verificação do maior preço, o somatório das duas maiores propostas apresentadas pelos interessados no licenciamento da forma de instalação prevista no inciso I do caput do art. 269 do Código de Posturas, desde que ambas prevejam a instalação de apenas um engenho por terreno ou lote vago, a qual será licenciada somente se o valor resultante da operação superar os valores dos lances individuais referentes às modalidades previstas nos incisos I, na hipótese do § 12 deste artigo, II, VI, VII e VIII do mesmo dispositivo.

§ 12 - O lance referente a requerimento de licenciamento da forma de instalação prevista no inciso I do caput do art. 269 do Código de Posturas que inclua dois engenhos publicitários em um mesmo terreno ou lote vago será considerado individualmente para efeito da aplicação do § 11 deste artigo.

§ 13 - A licença para instalação de engenho de publicidade concedida nos termos deste artigo terá validade de 1 (um) ano, ficando assegurada somente a primeira renovação sem a necessidade de realização de chamamento público, nos casos em for exigido.

§ 14 - Restando, no mínimo, 30 (trinta) dias para o vencimento da licença, o Executivo procederá a novo licenciamento do engenho publicitário, em conformidade com o disposto neste artigo.

§ 15 - Compete às Secretarias Municipais de Administração Regional Municipal a prática dos atos referentes ao processo de licenciamento dos engenhos de publicidade.

Art. 157 - O licenciamento para instalação de engenho de publicidade fica condicionado à apresentação, pelo requerente, da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA/MG, quando o engenho possuir dispositivo de iluminação, animação ou estrutura própria de sustentação ou possuir área superior a 10,00 m<sup>2</sup> (dez metros quadrados) excetuando, neste último caso, o engenho de publicidade pintado.

Art. 158 - O licenciamento de engenho de publicidade nos conjuntos urbanos tombados deve atender às normas de tombamento e de preservação em vigor e depende de parecer prévio favorável do Conselho Deliberativo do Patrimônio Cultural do Município - CDPCM.

Art. 159 - Enquanto não realizada a remoção do engenho de publicidade irregular serão adotadas, simultaneamente, as medidas de aplicação de multa diária e sobreposição de tarja alusiva à irregularidade ou cobertura do engenho.

#### Seção IV Do Cadastro

Art. 160 - Os responsáveis pelo licenciamento devem encaminhar ao órgão responsável pelo Cadastro de Engenhos de Publicidade - CADEP, todas as informações sobre engenhos submetidos a processos de licenciamento, deferidos ou indeferidos, para fins de registro.

### TÍTULO VII DA INFRAÇÃO

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 161 - Constituem infração a ação ou a omissão que resultem em inobservância às regras do Código de Posturas ou deste Decreto.

§ 1º - A aplicação das penalidades previstas neste Capítulo e no Anexo I não isenta o infrator da obrigação de reparar as irregularidades apontadas ou o dano resultante da infração.

§ 2º - A aplicação da penalidade demolição depende de prévia anuência do titular da Secretaria Municipal responsável pela fiscalização, dispensável no caso de edificação provisória.

§ 3º - Considera-se reincidência, para os fins deste Decreto, o cometimento da mesma infração pela qual foi aplicada penalidade anterior, dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contados da última autuação, por prática ou persistência na mesma infração, mesmo em local distinto ou que tenha sido emitido novo documento de licenciamento.

## CAPÍTULO II DAS PENALIDADES

Art. 162 - O documento fiscal será lavrado em nome do infrator ou: I - do espólio, do inventariante ou do herdeiro, preferencialmente o ocupante do imóvel; II - do administrador judicial da massa falida; III - do síndico do condomínio ou de um dos proprietários, em edificações com mais de uma unidade sem condomínio constituído.

Parágrafo único - Para fins de fiscalização, serão consideradas responsáveis pelo engenho de publicidade as pessoas relacionadas no art. 12, parágrafo único e seus incisos, da Lei nº 5.641, de 22 de dezembro de 1989, independente da ordem ali inscrita.

Art. 163 - A classificação das infrações ao Código de Posturas e a definição das penalidades e procedimentos fiscais aplicáveis estão relacionadas no Anexo I deste Decreto.

Parágrafo único - Excluem-se do Anexo I as infrações capituladas no Regulamento de Limpeza Urbana.

Art. 164 - Poderá ser aplicada qualquer penalidade, independentemente da ordem prevista no Anexo I deste Decreto, nos casos de risco à população devidamente comprovados, visando a fazer cessar o risco.

Art. 165 - A notificação prévia implica a obrigatoriedade de o infrator sanar a irregularidade dentro do prazo fixado, podendo ser dispensada quando: I - houver apreensão, interdição ou embargo imediatos; II - houver obstrução de via pública; III - houver exercício de atividade ou instalação de engenho não licenciado em logradouro público; IV - o infrator já tiver sido autuado por cometimento da mesma infração no período compreendido nos 24 (vinte e quatro) meses imediatamente anteriores; V - nos demais casos previstos no anexo I deste Decreto.

§ 1º - Não sanada a irregularidade dentro do prazo fixado na notificação, o infrator será autuado, aplicando-se-lhe a penalidade correspondente à infração.

§ 2º - Descumprido o prazo determinado na notificação, poderá o órgão competente executar a obra ou serviço nas condições estabelecidas no art. 319 do Código de Posturas.

§ 3º - No caso de dispensa da notificação prévia, deverá ser emitida notificação acessória, nos termos do Anexo I, com a finalidade de informar o infrator sobre o prosseguimento da ação fiscal a que está sujeito, hipótese em que haverá aplicação direta da penalidade correspondente à infração.

Art. 166 - Os valores das multas aplicadas por infração estão estabelecidos no Anexo I deste Decreto.

§ 1º - A multa poderá ser aplicada juntamente com outras penalidades, nos termos do Código de Posturas e deste Decreto.

§ 2º - Em caso de primeira e segunda reincidência, a multa será aplicada, respectivamente, em dobro ou em triplo em relação aos valores previstos no § 1º deste artigo.

§ 3º - A partir da segunda reincidência o valor da multa será o triplo do valor básico, inclusive para a aplicação de multa diária.

§ 4º - A multa não paga em até 30 (trinta) dias terá o seu valor inscrito em dívida ativa.

Art. 167 - A multa diária será aplicada até que seja sanada a irregularidade, devendo o infrator comunicar o fato, por escrito, ao órgão de fiscalização responsável pela ação fiscal e, uma vez constatada sua veracidade, o termo final do curso diário da multa retroagirá à data da comunicação feita.

Art. 168 - Cabe apreensão imediata de bem, simultaneamente com a aplicação de multa, nos termos do § 1º do art. 313 do Código de Posturas e nos casos previstos no Anexo I.

§ 1º - Aquele que estiver exercendo atividade sem licença, em logradouro público, fica sujeito à apreensão imediata dos bens utilizados no exercício da atividade, ainda que estes estejam acondicionados em bolsas, sacolas, malas ou similares, mesmo que apoiadas sobre o corpo.

§ 2º - Os veículos automotores não licenciados para o exercício de atividade em logradouro público poderão ser rebocados ou apreendidos, mesmo quando utilizados somente para depósito de mercadoria ou produtos.

Art. 169 - A liberação de bens removidos ou apreendidos, advindos do exercício de atividade não licenciada em logradouro público, fica condicionada ao cumprimento do disposto no § 2º do art. 313 do Código de Posturas, além do seguinte procedimento: I - indicar, no pedido de liberação, o local de origem dos bens apreendidos; II - apresentar documentação fiscal como sendo o destinatário dos bens e equipamentos apreendidos e, ainda, comprovar a propriedade dos mesmos mediante documentos legais; III - assinar Termo de Compromisso, mediante documento próprio expedido pelo órgão competente no âmbito de sua circunscrição, declarando conhecer a legislação pertinente e se comprometendo a não exercer atividade em logradouro público sem licenciamento.

Art. 170 - O não atendimento às disposições do art. 169 deste Decreto implica a retenção dos bens apreendidos, hipótese na qual serão adotados os seguintes procedimentos: I - os bens perecíveis serão guardados até o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da apreensão e, não havendo nova manifestação com o cumprimento de todas as exigências legais pelo interessado, serão doados a órgão ou entidade de assistência social, caso estejam próprios para o consumo; II - os bens não-perecíveis serão guardados até o prazo máximo de 30 (trinta), contados da apreensão e, não havendo nova manifestação com o cumprimento de todas as exigências deste Decreto pelo interessado, serão doados a órgão ou entidade de assistência social ou vendidos em hasta pública. III - os procedimentos descritos nos incisos anteriores não se aplicam aos bens oriundos de falsificação, contrabando ou que constituam substância tóxica ou ilegal.

Art. 171 - Os bens removidos ou apreendidos, cuja destruição seja inevitável, além de produtos considerados impróprios para doação, saúde e segurança pública serão inutilizados ou encaminhados ao aterro sanitário, observada a legislação ambiental e disposto no §3º do art. 313 do Código de Posturas.

Parágrafo único - O Município não se responsabiliza por eventuais danos que possam ser causados aos bens do infrator.

Art. 172- Na impossibilidade de remoção ou apreensão do bem, será aplicada multa diária e interdição, até que seja sanada a irregularidade.

Art. 173 - A interdição do estabelecimento ou atividade dar-se-á de imediato, sem prejuízo da aplicação da multa cabível, quando: I - houver risco à saúde, ao meio ambiente ou à segurança de pessoas ou bens; II - tratar-se de atividade poluente, assim definida pela legislação ambiental.



Art. 174 - A interdição de aparelho de transporte dar-se-á mediante a apresentação de Laudo Técnico de Inspeção Anual ou Laudo Emergencial conclusivos, comprovando a falta de segurança do aparelho ou nos casos previstos no Anexo I deste Decreto.

Art. 175 - No caso de descumprimento da penalidade de interdição pelo infrator, será lavrado Boletim de Ocorrência policial, que será encaminhado à Procuradoria Geral do Município para as providências cabíveis.

Art. 176 - Para efeito de aplicação do inciso II do § 1º do art. 318 do Código de Posturas, entende-se por invasão consumada, a edificação em alvenaria, devidamente coberta e acabada, que tenha instalação sanitária e ligações regulares de água, luz e esgoto.

### CAPÍTULO III DA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES

Art. 177- O documento fiscal será lavrado em 2 (duas) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à instrução do processo de fiscalização, a segunda ao autuado, e conterá: I - o nome da pessoa física, denominação da entidade notificada ou razão social e o endereço completo, CPF, CNPJ, Inscrição Municipal ou outro dado identificador; II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos; III - a disposição legal transgredida; IV - indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito a infrator; V - o prazo para interposição de recurso; VI - identificação do agente fiscalizador;

VII - endereço do órgão responsável pelo ato; VIII - a assinatura do notificado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consideração desta circunstância pelo agente fiscalizador e a assinatura de duas testemunhas, quando possível; IX - número do processo administrativo ou documento de origem da ação fiscal.

Art. 178 - Além das exigências citadas no artigo anterior, os documentos fiscais, conforme a sua finalidade, deverão conter: I - a notificação: o prazo fixado para que a irregularidade seja sanada, quando for o caso; II - o auto de infração: a) a imposição pecuniária; b) o prazo para pagamento da multa; III - o auto de apreensão: a) a descrição da quantidade, nome e marca do produto, equipamento ou material ou malote de apreensão com o número do lacre; b) indicação do local de guarda; c) prazo para retirada do material apreendido; d) observação de que o Município não se responsabiliza por eventuais danos causados durante a remoção, transporte e guarda; IV - o auto de interdição: a) os números dos lacres utilizados; b) multa a que estará sujeito no caso de descumprimento da interdição; V - o auto de embargo: a multa a que estará sujeito no caso de descumprimento do embargo.

§ 1º - O processo administrativo de fiscalização deverá conter cópia do auto de infração.

§ 2º - Após a comunicação da autuação ao infrator o documento de autuação deverá ser imediatamente lançado no sistema municipal de dívida ativa.

§ 3º - Interposto recurso contra a autuação, o lançamento deverá ser suspenso no sistema de dívida ativa até o julgamento.

§ 4º - Os documentos de autuação referentes às infrações ao Regulamento de Limpeza Urbana estão sujeitos a procedimentos próprios.

Art. 179 - O infrator será comunicado da lavratura do documento fiscal respectivo por meio de entrega de cópia do mesmo ou por edital.

§ 1º - A entrega de cópia do documento poderá ser feita pessoalmente ao infrator ou a seu representante legal, podendo também ser feita pelo correio, nos casos de notificação, multa ou apreensão.

§ 2º - Se o documento for entregue pessoalmente ou pelo correio e o infrator recusar-se a recebê-lo ou se a entrega se der por meio de preposto, a comunicação será ratificada em diário oficial e se consumará na data da publicação.

§ 3º - No caso de não ser encontrado o infrator ou seu representante legal para receber o respectivo documento fiscal, a comunicação será feita mediante publicação em diário oficial, consumando-se a autuação na data da publicação.

§ 4º - Quando o documento fiscal for encaminhado pelo correio, o prazo correrá a contar do recebimento do documento fiscal constante do Aviso de Recebimento - AR.

Art. 180 - O infrator poderá recorrer em primeira instância da notificação, multa, embargo, interdição e apreensão, no prazo de 15 (quinze) dias contados da sua ciência ou da publicação no diário oficial, ressalvados os casos de apreensão de mercadorias de fácil deterioração, cujo prazo para recurso e devolução é de 24 (vinte quatro) horas.

Art. 181 - Compete à Junta de Recursos Fiscais Urbanísticos de Primeira Instância julgar administrativamente os processos referentes à aplicação de penalidades previstas no Código de Posturas e neste Decreto, referentes a solicitações de: I - prorrogação de prazo para cumprimento de exigência constante da notificação; II - cancelamento de exigência constante da notificação;

III - cancelamento de auto de infração, interdição, embargo, demolição e/ou apreensão.

Art. 182- A prorrogação de prazo para cumprir exigência constante em documento fiscal poderá ser concedida uma única vez, por período de até 30 (trinta) dias, mediante despacho fundamentado da Junta de Recursos Fiscais Urbanísticos de Primeira Instância.

§ 1º - Quando, por motivos de complexidade de regularização do licenciamento ou existência de prazos maiores para cumprir as exigências constantes na legislação, for essencial a concessão de prazo maior, a prorrogação poderá ser concedida uma única vez, por período máximo de 180 (cento e oitenta) dias, mediante despacho fundamentado do Presidente da Junta.

§ 2º - Não será prorrogado o prazo para regularização das atividades que apresentem risco à segurança, danos ambientais, atraiam grande fluxo de pessoas ou não sejam regularizáveis.

Art. 183 - Compete à Junta de Recursos Fiscais Urbanísticos Segunda Instância julgar administrativamente, em grau de recurso, os processos referentes à aplicação de penalidades previstas no Código de Posturas e neste Decreto, referentes a: I - recurso voluntário contra decisões do órgão julgador de Primeira Instância; II - recurso de ofício interposto pelo órgão julgador de Primeira Instância III- recurso interposto pelo agente fiscalizador.

## TÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 184- Os responsáveis pelas atividades e estabelecimentos previstos neste Decreto devem permitir e facilitar o acesso dos agentes municipais de fiscalização devidamente identificados.

Art. 185- A comprovação do atendimento à exigência de contratação de seguro para os casos previstos no Código de Posturas dar-se-á mediante a apresentação de declaração da seguradora atestando a cobertura e período contratados em relação à atividade licenciada.

Art. 186 - Nos casos previstos no Código de Posturas ou neste Decreto em que o Executivo executar obras ou serviços de responsabilidade de terceiros, o custo será ressarcido pelo responsável acrescido da taxa de administração de 20% (vinte por cento), sem prejuízo das sanções cabíveis.

§ 1º - O valor correspondente às despesas referidas no artigo serão ressarcidas em até 02 (duas) prestações mensais consecutivas, cobráveis a 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias da entrega da fatura comprovada por Aviso de Recebimento.

§ 2º - A falta de pagamento nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior implica a imediata cobrança judicial do valor vencido acrescido de correção monetária, juros e demais cominações legais.

§ 3º - Para a execução dos serviços referidos neste artigo, aplicam-se os preços públicos previstos nos Decretos nº 9.687/98 e nº 11.122/02 e alterações posteriores.

Art. 187- Fica revogado o Decreto nº 11.601, de 09 de janeiro de 2004.

Art. 188 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

#### TÍTULO IX DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 1º - Às ações fiscais e aos processos de licenciamento em curso, independentemente da data de protocolo, aplicam-se as disposições deste Decreto e da Lei nº 8.616/03, com as alterações introduzidas pela Lei nº 9.845/10.

Art. 2º - A Secretaria Municipal de Políticas Urbanas, para efeito do cumprimento do disposto no art. 14 deste Decreto, deverá: I - em 60 (sessenta) dias, contados da publicação deste Decreto, promover estudos, levantamentos e avaliações sobre a situação dos passeios do Município, contendo dados geográficos e informações específicas com vistas à sua recuperação, dando prioridade às rotas de maior circulação de pedestres, em todas as regiões administrativas, respeitadas as especificidades locais;

II - em 30 (trinta) dias, contados da data de conclusão dos levantamentos de que trata o inciso I do caput deste artigo, estabelecer diretrizes para a adequação dos passeios públicos do Município; III - em 60 (sessenta) dias, contados da data do estabelecimento das diretrizes de que trata o inciso II do caput deste artigo, elaborar detalhamento da proposta de recuperação e adequação dos passeios, contendo especificações dos materiais e dos revestimentos a serem utilizados, observadas as especificidades de cada região do Município.

§ 1º - Será publicado decreto específico contendo os parâmetros a serem adotados para adequação e recuperação dos passeios do Município, tomando-se por base os trabalhos desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Políticas Urbanas.

§ 2º - Cabe ao proprietário do imóvel lindeiro ao logradouro público a adaptação do passeio aos padrões construtivos definidos nos termos o § 1º deste artigo, à exceção dos passeios considerados de fluxo intenso de pedestres, que receberão tratamento especial e manutenção pelo Executivo.

§ 3º - O decreto a que se refere o § 1º deste artigo estabelecerá prazos para a adaptação dos passeios existentes, garantindo, nas regiões de maior vulnerabilidade social do Município, prazos mais extensos e compatíveis com a capacidade econômica de seus habitantes.

§ 4º - Durante o período previsto no caput deste artigo deverão ser mantidas as ações de fiscalização de passeios públicos com o objetivo de garantir a segurança e o conforto da população, bem como a continuidade do trânsito de pedestres entre passeios contíguos. § 4º acrescentado pelo Decreto nº 14.102, de 25/8/2010 (Art. 1º)

Art. 3º - Os responsáveis por engenhos de publicidade instalados em desconformidade com o disposto no Código de Posturas, ressalvados os com licença em vigor nos termos do art. 88 da Lei nº 9.845/10, deverão ser notificados sobre as irregularidades cometidas, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de publicação deste Decreto, observado o seguinte: I - todos os engenhos de publicidade classificados como publicitários irregularmente instalados deverão ser removidos por seus responsáveis no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de publicação deste Decreto; I - as ações fiscais instauradas em virtude do disposto no caput deste artigo deverão ser concluídas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados de 7 de agosto de 2010, com a conseqüente remoção dos engenhos irregulares por seus responsáveis, observado o disposto no parágrafo único deste artigo; Inciso I com redação dada pelo Decreto nº 14.102, de 25/8/2010 (Art. 2º) II - os engenhos de publicidade classificados como indicativos

ou cooperativos irregularmente instalados terão prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de publicação deste Decreto, para serem adaptados aos parâmetros definidos pela Lei nº 8.616/03, com as alterações introduzidas pela Lei nº 9.845/10.

Parágrafo único - As notificações de que trata caput deste artigo deverão ser expedidas nos termos do Anexo I deste Decreto, respeitando-se, pois, os prazos para retirada de engenho nele previstos. Parágrafo único acrescentado pelo Decreto nº 14.102, de 25/8/2010 (Art.2º)

Belo Horizonte, 6 de agosto de 2010

Marcio Araujo de Lacerda Prefeito de Belo Horizonte

## ANEXO 09

DECRETO Nº 14.060, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

### APRESENTAÇÃO

Comentários sobre a RDC Nº 49, de 31 de outubro de 2013I, publicada no D.O.U. de 1º de novembro de 2013

A citada norma vem dispor sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

Nesse contexto de promover a criação de elementos facilitadores de inclusão social e econômica através da regularização das atividades descritas na norma, seguem breves comentários sobre a RDC 49/20131.

#### f Preâmbulo

Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III do art. 2º, III e IV do art. 7º da Lei nº 1 DOU 01.11.2013, p. 56/57. Disponível em: <<http://sintse.tse.jus.br/documentos/2013/Nov/4/resolucao-nb0-49-de-31-de-outubro-de-2013-dispoe>>. 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 29 de outubro de 2013, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação:

Com diversas inovações no procedimento de regularização, destacandose em primeiro lugar o “espírito da norma” no seu contexto geral, qual seja, a de ser instrumento facilitador e orientador para seu público-alvo – microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária –, esta norma instituiu procedimentos despidos da burocracia usualmente utilizada em normas congêneres.

#### f Artigo 1º

Esta resolução estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária.

A RDC 49/2013 fundamenta-se nas competências da Anvisa definidas na Lei 9.782, de 26 de janeiro de 1999, especialmente nos incisos III e IV do artigo 15, para editar normas sobre matérias de competência da Agência e cumprir e fazer cumprir as normas relativas à vigilância sanitária, respectivamente.

2 Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19782.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19782.htm)>.

#### f Artigo 2º

Esta resolução tem por objetivo aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 - “Plano Brasil sem Miséria”, por meio do eixo inclusão produtiva, visando a segurança sanitária de bens e serviços para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.

Com forte foco na inclusão produtiva, dentro dos objetivos do “Plano Brasil sem Miséria” – Decreto nº 7.492, de 2 de junho de 2011, em seu art. 4º, inciso III: propiciar o acesso da população em situação de extrema pobreza a oportunidades de ocupação e renda, por meio de ações de inclusão produtiva – mantém em seu contexto as diretrizes para a inclusão social, promovendo a regularização das atividades de produção de bens e serviços com a necessária segurança sanitária, resultando em geração de renda, emprego, trabalho, desenvolvimento socioeconômico, maior qualidade de vida dos empreendedores e consumidores, e, por consequência, contribuindo para a fixação do produtor em sua comunidade, evitando o êxodo rural e erradicando a pobreza extrema.

f Artigo 3º

Para efeitos desta resolução consideram-se:

I - Microempreendedor individual, conforme definido pela Lei Complementar nº 123, de 19 de dezembro de 2008 e suas alterações;

II - Empreendimento familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta

3 Institui o Plano Brasil Sem Miséria. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7492.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2011/Decreto/D7492.htm)>. Em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

III - Empreendimento econômico solidário, conforme definido pelo Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

A RDC 49/2013 nivela positivamente, no âmbito da vigilância sanitária, as normas de regularização para os empreendedores, antes restritos às determinações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e do Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, respectivamente microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário.

## f CAPÍTULO I – DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Neste Capítulo cabe ressaltar o que são os princípios e as diretrizes que regem uma norma. A ciência jurídica, como ciência do espírito ou cultural, não é matemática, não é uma ciência exata, mas mesmo assim não está isenta de fixar, sempre que possível e com precisão, os seus conceitos.<sup>7</sup>

4 Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte. Disponível em: <<http://www.receita.fazenda.gov.br/Legislacao/LeisComplementares/2006/leicp123.htm>>.

5 Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm)>.

6 Institui o Sistema Nacional do Comércio Justo e Solidário (SCJS), cria sua Comissão Gestora Nacional, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7358.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7358.htm)>.

7 Leia mais: <http://jus.com.br/artigos/7527/normas-regras-e-principios#ixzz2seitpa3w>.

O Direito se expressa por meio de normas. As normas se exprimem por meio de regras ou princípios. As regras disciplinam uma determinada situação e sobre ela têm incidência. Os princípios, ademais, não só orientam a interpretação de todo o ordenamento jurídico, mas também cumprem o papel de suprir eventual lacuna do sistema (função supletiva ou integradora).

Pode-se dizer que princípio jurídico é um tipo de norma jurídica que informa outra espécie de norma, a regra. De fato, o princípio estabelece uma orientação, uma direção para o sentido que se pode dar ao dever ser da conduta, sem especificá-la com precisão. Assim, é importantíssimo fixar que a norma-regra, mais específica, tem de se submeter à norma-princípio, mais genérica, não podendo contrariá-la, sob pena de a regra sofrer uma declaração de invalidade.

f Artigo 4º

São princípios desta resolução:

I - os princípios da Constituição Federal e do Sistema Único de Saúde previstos na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

II - inclusão social, produtiva e de boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária;

III - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária dos empreendimentos de produtos e serviços prestados por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, considerando os costumes, os conhecimentos tradicionais e aplicando as boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária; e

IV - atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007; no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010.

Dentre todos os princípios que configuram as diretrizes gerais do ordenamento jurídico, gozam de supremacia incontestável os constitucionais. E são esses que constituem o objeto do inciso I do artigo 4º da RDC 49/2013, que aborda os princípios da Constituição Federal que integram essa Resolução.

Para se dimensionar a importância do assunto, destaca-se que só o artigo 1º da Constituição Federal de 1988 traz quatorze princípios, normas jurídicas que estabelecem a orientação, a direção para o sentido de dever ser que se pode e se deve atribuir à conduta, direção a ser seguida por todos os demais mandamentos consagrados nos artigos da Constituição Federal<sup>8</sup>. São eles: republicano, federativo, da identidade nominal, do Estado de Direito, do Estado democrático, da soberania nacional, da cidadania, da dignidade da pessoa humana, do valor social do trabalho, do valor social da livre iniciativa, do pluralismo político, da soberania popular, da democracia indireta e representativa e da democracia direta ou participativa<sup>II</sup> (ao final consta resumo explicativo - Anexo II).

Sobressai aqui, na Resolução, o princípio da democracia direta, forma pela qual o povo exerce o seu poder nos termos da Constituição, pelo plebiscito, pelo referendo, pela iniciativa popular de lei, pela presença em conselhos

8 Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm)>. De educação e de saúde, pela ação popular, pelo direito de petição e de outros institutos jurídicos que a Constituição põe à disposição dos cidadãos.

f Artigo 5º

São diretrizes desta resolução:

I - transparência dos procedimentos de regularização;

II - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores do processo de regularização e licenciamento sanitário;

III - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de regularização junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

IV - integração e articulação dos processos, procedimentos e dados do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária junto aos demais órgãos e entidades, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária;

VIII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária para atendimento ao disposto nesta resolução.

As diretrizes são um conjunto de princípios, ideias e ensinamentos de autores e juristas que, no caso, servem de base para o Direito e que influenciam e fundamentam as decisões judiciais, a elaboração de leis, normas, resoluções, etc. Determinam a maneira de se proceder ou se portar, orientam uma conduta, etc. Constituem fonte do Direito, utilizadas também para a interpretação das leis, fixando as diretrizes gerais das normas jurídicas.

E a RDC 49/2013 as elenca, dispondo-as nos incisos I a VIII, descrevendo quais e o que são: I – transparência dos procedimentos de regularização; II – disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores do processo de regularização e licenciamento sanitário; III – racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de regularização junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária; IV – integração e articulação dos processos, procedimentos e dados do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária junto aos demais órgãos e entidades, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário; V – proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares; VI – razoabilidade quanto às exigências aplicadas; VII – fomento de políticas públicas e programas de capacitação para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária; VIII – fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária para atendimento ao disposto nesta resolução.

Frise-se o caráter inovador dado ao princípio da “razoabilidade” contido no inciso VI, sobre a razoabilidade quanto às exigências aplicadas. Afinal, o que é o princípio da razoabilidade?

Vamos analisar os atos da administração pública frente ao princípio da razoabilidade, tendo em vista a crescente utilização de normas abertas, fazendo com que o agente use da discricionariedade para enquadrá-las ao caso concreto, sob a justificativa de melhor atender às conveniências da administração e às necessidades coletivas.

Todas as normas regulamentadas pelo Direito Administrativo passarão pelo crivo do Judiciário, e, conseqüentemente, devem sujeitar-se à observância de determinados princípios expressos ou implícitos no



ordenamento constitucional, em especial quando o Estado age por meio de seus órgãos e agentes públicos, seja editando comandos genéricos e abstratos, seja prestando serviços públicos ou resolvendo conflitos de interesse.

“A razoabilidade é um conceito jurídico indeterminado, elástico e variável no tempo e no espaço. Consiste em agir com bom senso, prudência, moderação, tomar atitudes adequadas e coerentes, levando-se em conta a relação de proporcionalidade entre os meios empregados e a finalidade a ser alcançada, bem como as circunstâncias que envolvem a prática do ato”.<sup>9</sup>

Neste prisma, constata-se que a administração pública, ao exercer suas funções, deve primar pela razoabilidade de seus atos a fim de legitimar as suas condutas, fazendo com que o princípio seja utilizado como vetor para justificar a emanção e o grau de intervenção administrativa impostos pela esfera administrativa ao destinatário<sup>10</sup>.

Assim, se restar na norma certa margem de opção para o agente efetivar a vontade abstrata da lei, a autoridade deverá adotar a melhor medida para o atendimento da finalidade pública. E, no espírito da RDC 49/2013, a finalidade pública é expressa pelo eixo de inclusão produtiva e social visando

9 RESENDE, Antonio José Calhau. O Princípio da Razoabilidade dos Atos do Poder Público. Revista do Legislativo. Abr. 2009. 10 OLIVEIRA, José Roberto Pimenta. Os Princípios da Razoabilidade e da Proporcionalidade no Direito Administrativo Brasileiro. 1ª ed. São Paulo, Malheiros Editores, 2006, p. 473. A segurança sanitária, promovendo a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país, e auxiliando na erradicação da pobreza extrema.

Conforme acima exposto, a atuação do agente público deve seguir fielmente os princípios acima referidos, em especial o da razoabilidade, tendo em vista a sua importância para a garantia da ordem democrática, vez que ensejam a possibilidade de concretização da justiça social e dos valores a elas inerentes. Além disso, não impedem em nada a atuação estatal e nem dificultam o alcance coletivo, pois apenas servem como norte para uma atuação coesa, moderada e de bom senso por parte dos executores da vontade do Estado.

## f CAPÍTULO II – DA COMPROVAÇÃO DE FORMALIZAÇÃO

### f Artigo 6º

A comprovação de formalização dos empreendimentos objeto desta resolução, quando necessária, dar-se-á:

I - Para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

II - Para o empreendimento familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP);

III - Para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

a) do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);

b) do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária;

c) da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP).

Parágrafo único. Os órgãos de vigilância sanitária receberão ou terão acesso aos documentos mencionados nos incisos I a III, por meio preferencialmente eletrônico, opcional para o empreendedor.

Além de determinar expressamente quais os documentos necessários para a comprovação de formalização, e através de apenas um documento para cada atividade, permite a todos esses empreendedores o acesso através da disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores do processo de regularização e licenciamento sanitário, sendo o acesso e registro via internet uma ferramenta de extrema agilidade e facilitadora da desburocratização pretendida.

Desta forma, os documentos comprobatórios de regularização foram assim identificados:

a) para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

b) para o empreendimento familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP); e

c) para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações: c.1) do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE), c.2) do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária ou c.3) da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP).

Destaca-se que os órgãos de vigilância sanitária receberão ou terão acesso aos documentos mencionados por meio preferencialmente eletrônico, opcional para o empreendedor.

### f CAPÍTULO III – DA REGULARIZAÇÃO PARA O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE INTERESSE SANITÁRIO

#### f Artigo 7º

As atividades de baixo risco exercidas pelos empreendimentos objeto desta resolução poderão ser automaticamente regularizadas perante os órgãos de vigilância sanitária, mediante os seguintes procedimentos:

I - conclusão do procedimento especial de registro e legalização disponível no Portal do Empreendedor, pelo microempreendedor individual.

II - apresentação dos documentos previstos no art. 6º ao órgão de vigilância sanitária ou órgão responsável pela simplificação e integração de procedimentos, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário.

De extrema importância para a desburocratização do sistema como um todo e em franca parceria com as diretrizes de inclusão social e produtiva, a instituição da regularização automática para as atividades de baixo risco, prevista no Capítulo III da Resolução, permite sua formalização de imediato com a apresentação de I – conclusão do procedimento especial de registro e legalização disponível no Portal do Empreendedor, pelo microempreendedor individual; II – apresentação dos documentos previstos no art. 6º ao órgão de vigilância sanitária ou órgão responsável pela simplificação e integração de procedimentos, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário. Isto permite maior autonomia aos órgãos municipais para refletirem sobre a demanda crescente de regularização e direcionarem sua força de trabalho, dando assim, prioridade de fiscalização aos empreendimentos que requerem uma atenção especial, atividades classificadas como de alto risco. E esta ação permite o aumento da segurança sanitária dos produtos e serviços no comércio.

Esta automaticidade viabiliza a otimização dos planos de trabalho dos órgãos municipais, a fim de voltar a fiscalização prioritariamente às atividades de alto risco, promovendo maior segurança sanitária de produtos e serviços.

#### f Artigo 8º

A regularização dos empreendimentos cujas atividades sejam de alto risco seguirá os procedimentos ordinários praticados pelos órgãos de vigilância sanitária.

A regularização automática está expressamente vedada às atividades de alto risco. Os empreendimentos que assim sejam classificados – de alto risco –, para serem regularizados, deverão seguir os procedimentos específicos e ordinários determinados pelos órgãos de vigilância sanitária competentes sobre sua região.

f Artigo 9º

Os empreendedores objeto desta resolução responderão, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública.

De muita expressão a responsabilidade imposta aos empreendedores que se beneficiarem com a regularização automática, pois responderão plenamente por seus atos que venham a afetar negativamente a saúde pública. A norma é amparadora e facilitadora, porém não é permissiva.

#### f CAPÍTULO IV – DA CLASSIFICAÇÃO DE RISCO E DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

f Artigo 10

Os órgãos de vigilância sanitária classificarão os níveis de risco das atividades econômicas, em baixo e alto risco sanitário, no âmbito de sua atuação.

Como dito antes, a RDC 49/2013 não é dirigida às atividades de alto risco, pois determina que estas sigam os direcionamentos comuns a que estão submetidas por outros ordenamentos legais. E separa uma atividade da outra – as de alto risco das de baixo risco – através de sua determinação aos órgãos de vigilância sanitária para classificarem os níveis de risco na esfera de sua competência. E impõe mais: os órgãos de vigilância sanitária deverão promover ampla divulgação das atividades que forem classificadas como de alto risco, servindo de orientação para que cidadãos interessados em abrir um empreendimento possam regularizá-lo.

f Artigo 11

A fiscalização de vigilância sanitária deverá ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco sanitário.

Parágrafo único. Os formulários e demais documentos lavrados decorrentes das atividades de fiscalização deverão descrever os motivos do procedimento, acompanhados do embasamento legal, e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Sobressai aqui o grande diferencial da RDC 49/2013: a quebra de paradigma contido no salutar espírito educativo, orientador e facilitador que deverá nortear a fiscalização sanitária. Ultrapassa o antigo caráter meramente punitivo da atuação fiscalizadora para trazer a moderna visão do poder estatal atuando ao lado do cidadão, como seu parceiro, seu educador, mas sempre considerando o risco sanitário. Repita-se que a norma é amparadora e facilitadora, porém não permissiva.

f Artigo 12

Os órgãos de vigilância sanitária, observando o risco sanitário, poderão regularizar as atividades do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, instalados em:

I - área desprovida de regulação fundiária legal ou com regulamentação precária;

II - residência;

III - locais onde são realizadas as atividades produtivas dos empreendimentos.

Parágrafo único. A regularização das atividades dos empreendimentos objeto desta resolução pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades.

Importante determinação contida na Resolução é, também, a que prevê a possibilidade de regularização das atividades em áreas desprovidas de regulação fundiária legal ou com regulamentação precária, em residências e em demais locais onde são realizadas as atividades produtivas dos empreendimentos. Inova, neste aspecto, a norma ao permitir que empreendimentos sejam regularizados em locais sem habite-se, desvinculando o empreendimento do imóvel. Ainda neste tópico, a norma institui que a regularização das atividades dos empreendimentos objeto desta resolução pressupõem a anuência dos empreendedores quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades, agilizando a rotina da fiscalização e conseqüentemente da regularização como uma forma de sensibilizar os empreendedores a permitir que os fiscais tenham acesso aos locais de produção e serviço e procedam às orientações necessárias para que seus empreendimentos cresçam com sustentabilidade.

#### f Artigo 13

Nos casos em que as atividades e/ou os produtos necessitem de responsável técnico, poderão prestar esta assessoria:

I - Profissionais voluntários habilitados na área;

II - Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.

Prossegue a norma com sua natureza orientadora e facilitadora, permitindo que os empreendedores cujas atividades e/ou produtos requeiram responsável técnico utilizem voluntários devidamente capacitados no local, acarretando economia em seus custos, além da facilitação da sua regularização, podendo tais técnicos pertencer à esfera privada ou pública e até mesmo a entidades não governamentais<sup>11</sup>, o que engloba Organização Não Governamental (ONG)<sup>III</sup> e Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip)<sup>IV</sup>, excetuando-se os agentes de fiscalização sanitária, por óbvio impedimento.

#### f Artigo 14

As inspeções e fiscalizações adotarão os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos.

Contém determinação quanto ao fato de as inspeções e fiscalizações adotarem os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos.

<sup>11</sup> Lei 9.790, de 23.03.1999; no DF, Lei 4.301, de 27.01.2009.

Parece haver consenso em que as decisões de Vigilância Sanitária devem se pautar pelo controle do risco sanitário, estando esse diretamente relacionado à geração de benefícios. Entretanto, benefícios abrangentes nem sempre resultam do controle de altos riscos. Por outro lado, nem sempre o que é considerado baixo risco pelo sistema de especialistas o é para a população. O desafio então seria não somente reconhecer o risco mas, também, o benefício mensurável ou perceptível, bem como a preponderância destes na definição de ações. Sob esta perspectiva, a reflexão sobre a oportunidade dos benefícios tem o potencial de relacionar intervenção com transformação da realidade, e esta requer políticas que reconheçam, como assinala Junqueira (2000), não somente a carência e a solução de necessidades, mas o direito dos cidadãos a uma vida digna e com qualidade.<sup>12</sup>(grifamos).

f CAPÍTULO V – DA SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

#### f Artigo 15

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores objeto desta resolução.

Parágrafo único. Os empreendedores que exercem atividades de alto risco terão prioridade no atendimento a que se refere o caput deste artigo.

A Resolução, fugindo do estereótipo da fiscalização punitiva, ressalta sobremaneira o caráter orientador e educativo, prevendo que fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores, dando ênfase aos que exerçam atividades de alto risco.

12 Piovesan, Márcia Franke. A construção política da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Mestrado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública, 2002. 102 p. Disponível em: <[http://portaldesicict.fiocruz.br/transf.php?script=thes\\_ch\\_ap&id=00009803&lng=pt&nrm=iso](http://portaldesicict.fiocruz.br/transf.php?script=thes_ch_ap&id=00009803&lng=pt&nrm=iso)>.

#### f Artigo 16

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária promoverá capacitação de periodicidade regular, voltada à sensibilização e atualização de seus profissionais, para o cumprimento das diretrizes desta resolução.

Promoverá a capacitação e atualização de seus profissionais – agentes fiscalizadores – voltada à sensibilização para o cumprimento das suas diretrizes.

A concepção de Vigilância Sanitária foi sendo ampliada no decorrer do tempo, de forma que abrangesse a multiplicidade de objetos e instrumentos cada vez mais complexos para a realização de seus objetivos. Assim, Vigilância Sanitária pode ser compreendida, hoje, como um conjunto integrado de ações legais, técnicas, educacionais, informativas, de pesquisa e de fiscalização, que exerce o controle sanitário das atividades, dos serviços e da cadeia de produção e de consumo, de potencial risco à saúde e ao meio ambiente, visando a proteção e a promoção da saúde da população.<sup>13</sup>

#### f Artigos 17 e 18

As atividades de capacitação poderão ser realizadas por meio de parcerias com instituições governamentais e não governamentais.

As instituições promotoras das capacitações constantes deste capítulo deverão fornecer declaração de participação ou certificado, com conteúdo programático e carga horária.

13 Piovesan, Márcia Franke. A construção política da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [Mestrado] Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública, 2002. 102 p. Disponível em <[http://portaldesicict.fiocruz.br/transf.php?script=thes\\_cha\\_p&id=00009803&lng=pt&nrm=iso](http://portaldesicict.fiocruz.br/transf.php?script=thes_cha_p&id=00009803&lng=pt&nrm=iso)>.

Finaliza este capítulo com a possibilidade de realizar as atividades de capacitação através de parcerias com entes governamentais e não governamentais (vide Anexos III e IV), que fornecerão a devida declaração ou certificação.

#### f CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

#### f Artigo 19

Os órgãos de vigilância sanitária, ao elaborar plano de trabalho, deverão cumprir as diretrizes desta resolução considerando, prioritariamente as atividades de maior grau de risco, no âmbito dos instrumentos de gestão do SUS - Plano de Saúde, Programação Anual de Saúde e Relatório de Gestão.

Determina aos órgãos da vigilância sanitária que elaborem plano de trabalho obedecendo as imposições da RDC 49/2013, levando em consideração prioritária as atividades de maior grau de risco. Este

plano de trabalho irá constar dos instrumentos de gestão do SUS – Plano de Saúde, Programação Anual de Saúde e Relatório de Gestão<sup>14</sup>.

Segundo definições gerais<sup>V</sup>, o Planejamento é uma tecnologia de gestão que visa articular mudanças e aprimorar o desempenho dos sistemas de saúde. Nesse sentido, planejar significa definir prioridades, mobilizar recursos e esforços em prol de objetivos conjuntamente estabelecidos, dentro de uma lógica transparente e dinâmica com o objetivo de orientar os processos do Sistema de Saúde em seus vários espaços.

Os instrumentos de planejamento têm por finalidade: apoiar os gestores na condução e no aprimoramento do SUS no âmbito de seu território, de

14 Portaria MS nº 2.135, de 25 de setembro de 2013: Estabelece diretrizes para o processo de planejamento no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis./gm/2013/prt2135\\_25\\_09\\_2013.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis./gm/2013/prt2135_25_09_2013.html)>. Modo que alcance a efetividade esperada na melhoria dos níveis de saúde da população e no aperfeiçoamento do Sistema; disponibilizar os meios para o aperfeiçoamento contínuo da gestão participativa e das ações e serviços prestados; apoiar a participação e o controle social; e auxiliar o trabalho interno e externo de controle e auditoria.

Dentre os instrumentos de planejamento, encontram-se o Plano de Saúde (PS), a Programação Anual de Saúde (PAS), o Relatório Detalhado Quadrimestral e o Relatório Anual de Gestão (RAG), todos eles interligados, a fim de buscar construir uma forma de atuação sistêmica no SUS.

f Artigo 20

Os órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais poderão criar cadastro próprio de empreendimentos econômicos solidários, a partir do:

I - Cadastro do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES); e

II - Cadastro do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de economia solidária.

Permite aos órgãos estaduais e municipais da vigilância sanitária a elaboração de cadastro próprio de empreendimentos econômicos solidários, baseando-se nos já existentes Cadastro do Sistema de Informações em Economia Solidária (Sies)<sup>15</sup> e Cadastro do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de economia solidária, com consequente economia de esforços e custos. Com isso, caminha na direção do tão desejado cadastro interliga

15 A Secretaria Nacional de Economia Solidária, com o objetivo de proporcionar a visibilidade, a articulação da economia solidária e oferecer subsídios aos processos de formulação de políticas públicas, está realizando o mapeamento da economia solidária no Brasil. Para isso, foi desenvolvido o Sistema Nacional de Informações em Economia Solidária (Sies), composto por informações de Empreendimentos Econômicos Solidários (EES) e de Entidades de Apoio, Assessoria e Fomento (EAF). Disponível em: <<http://www3.mte.gov.br/ecosolidaria/sies.asp>>. Do de informações, onde todos os órgãos poderão obter dados comuns às suas atividades e competências.

f Artigo 21

Os empreendimentos objeto desta resolução, bem como seus produtos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de vigilância sanitária, nos termos da legislação específica.

Finalmente, a Resolução estipula a isenção de taxas de vigilância sanitária para os empreendimentos objeto da normatização, resultando em expressiva redução nos custos para os empreendedores.

Em breves linhas, a taxa é uma espécie de tributo, conforme o Código Tributário Nacional e a Constituição Federal, que elencam os tributos como impostos, taxas, contribuições de melhoria, empréstimos compulsórios e contribuições especiais.

A diferença entre imposto e taxa

Impostos são valores pagos por pessoas físicas e jurídicas e arrecadados pelo Estado (governos municipal, estadual e federal) e servem para custear os gastos públicos com saúde, segurança, educação, transporte, cultura, pagamentos de salários de funcionários públicos, etc. O dinheiro arrecadado com impostos também é usado para investimentos em obras públicas (hospitais, rodovias, hidrelétricas, portos, universidades, etc.).

Os impostos incidem sobre a renda (salários, lucros, ganhos de capital) e patrimônio (terrenos, casas, carros, etc.) das pessoas físicas e jurídicas.

A utilização do dinheiro proveniente da arrecadação de impostos não é vinculada a gastos específicos. O governo, com a aprovação do Legislativo, é quem define o destino dos valores, através do orçamento.<sup>16</sup> [www.receita.gov.br](http://www.receita.gov.br)

Já a taxa é o valor que o contribuinte paga ao Estado em face da utilização efetiva ou potencial de um serviço público específico e divisível. As taxas só podem ser cobradas se os serviços estiverem postos à disposição do contribuinte ou sendo prestados efetivamente a ele. A taxa está fundamentada no artigo 145, inciso II, da Constituição Federal, nos artigos 5º, 47, inciso I, “b” e 77 a 80, todos do Código Tributário Nacional.<sup>17</sup>

Da Isenção

Com o objetivo de garantir o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte garantido pelo art. 146, inciso III, “d”, pelo art. 170, inciso XI, e pelo art. 179, todos da Constituição Federal, a Lei Complementar nº 123/2006 (com redação dada pela Lei Complementar nº 128/2008) reforçou a isenção do pagamento de taxas, emolumentos e demais custos relativos à abertura, à inscrição, ao registro, ao alvará, à licença, ao cadastro, bem como qualquer exigência para o início de funcionamento do Microempreendedor Individual (MEI), conforme especificados nos parágrafos 1º e 3º do art. 4º.

A RDC 49/2013, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana, do valor social do trabalho e do valor social da livre iniciativa e do “Plano Brasil sem Miséria”, Decreto nº 7.492/11, ampliou o mesmo tratamento concedido ao MEI para o empreendimento familiar rural e para o empreendimento econômico solidário, regulados, respectivamente, pela Lei nº 11.326/06 e pelo Decreto nº 7.358/10.

f Artigo 22

As infrações sanitárias serão apuradas de acordo com a Lei Sanitária vigente.

Estipula a competência de toda a legislação sanitária vigente, no âmbito federal, estadual e municipal, para impor sanções às infrações cometidas contra a RDC 49/2013.

<sup>17</sup> <http://www.direitonet.com.br/>

f Artigo 23

Esta Resolução entra em vigor 180 dias após a sua publicação.

A RDC 49/2013 entra em vigor 180 dias após sua publicação, em 1º de novembro de 2013, ou seja, em 30 de abril de 2014.

Nesse ponto, uma pausa para recordar que a lei pode ser observada sob três aspectos: existência, validade e vigência. A existência da lei dá-se com sua promulgação, enquanto que a validade dá-se com a publicação e a vigência dá-se a partir do prazo que nela for indicado.

No caso da RDC 49/2013, existe o prazo de *vacatio legis* (vacância da lei), que em sucinta explicação é o prazo que uma lei tem para entrar em vigor, ou seja, de sua publicação até o início de sua vigência.

Em relação à contagem do prazo para entrada em vigor, aplica-se a Lei Complementar nº 95/1998, alterada pela Lei Complementar nº 107, de 26 de abril de 2001, especificamente seu artigo 8º, parágrafos 1º e 2º.

#### Art. 8o

§ 1o A contagem do prazo para entrada em vigor das leis que estabeleçam período de vacância far-se-á com a inclusão da data da publicação e do último dia do prazo, entrando em vigor no dia subsequente à sua consumação integral.

§ 2o As leis que estabeleçam período de vacância deverão utilizar a cláusula 'esta lei entra em vigor após decorridos (o número de) dias de sua publicação oficial'.

E toda norma deve seguir os seguintes princípios:

**OBRIGATORIEDADE** – uma norma publicada é obrigatória a todos e ninguém pode alegar a sua ignorância;

**CONTINUIDADE** – a norma permanente somente perde sua eficácia se outra vier a modificá-la ou revogá-la expressa ou tacitamente;

**IRRETROATIVIDADE** – a lei não pode retroagir para modificar situações jurídicas já consolidadas por lei anterior, tendo em vista a segurança jurídica.

#### ANEXOS

##### f ANEXO I

Publicada no D.O.U. de 1º de novembro de 2013

<http://sintse.tse.jus.br/documentos/2013/Nov/4/resolucao-nb0-49-de31-de-outubro-de-2013-dispoe>

Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

#### RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA-RDC Nº 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013

Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 29 de outubro de 2013, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação:



Art. 1º Esta resolução estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária.

Art. 2º Esta resolução tem por objetivo aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 – “Plano Brasil sem Miséria”, por meio do eixo inclusão produtiva, visando a segurança sanitária de bens e serviços para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.

Art. 3º Para efeitos desta resolução consideram-se:

I – Microempreendedor individual, conforme definido pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações;

II – Empreendimento familiar rural, conforme definido pela Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

III – Empreendimento econômico solidário, conforme definido pelo Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

#### CAPÍTULO I – DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

Art. 4º São princípios desta resolução:

I – os princípios da Constituição Federal e do Sistema Único de Saúde previstos na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;

II – inclusão social, produtiva e de boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária;

III – harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária dos empreendimentos de produtos e serviços prestados por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, considerando os costumes, os conhecimentos tradicionais e aplicando as boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária; e

IV – atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007; no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000; na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006; no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010.

Art. 5º São diretrizes desta resolução:

I – transparência dos procedimentos de regularização;

II – disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores do processo de regularização e licenciamento sanitário;

III – racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de regularização junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

IV – integração e articulação dos processos, procedimentos e dados do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária junto aos demais órgãos e entidades, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V – proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares;

VI – razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VII – fomento de políticas públicas e programas de capacitação para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária;

VIII – fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária para atendimento ao disposto nesta resolução.

## CAPÍTULO II – DA COMPROVAÇÃO DE FORMALIZAÇÃO

Art. 6º A comprovação de formalização dos empreendimentos objeto desta resolução, quando necessária, dar-se-á:

I – Para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de microempreendedor Individual (CCMEI);

II – Para o empreendimento familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP);

III – Para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

a) do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);

b) do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária;

c) da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP).

Parágrafo único. Os órgãos de vigilância sanitária receberão ou terão acesso aos documentos mencionados nos incisos I a III, por meio preferencialmente eletrônico, opcional para o empreendedor.

## CAPÍTULO III – DA REGULARIZAÇÃO PARA O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE INTERESSE SANITÁRIO

Art. 7º As atividades de baixo risco exercidas pelos empreendimentos objeto desta resolução poderão ser automaticamente regularizadas perante os órgãos de vigilância sanitária, mediante os seguintes procedimentos:

I – conclusão do procedimento especial de registro e legalização disponível no Portal do Empreendedor, pelo microempreendedor individual.

II – apresentação dos documentos previstos no art. 6º ao órgão de vigilância sanitária ou órgão responsável pela simplificação e integração de procedimentos, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário.

Art. 8º A regularização dos empreendimentos cujas atividades sejam de alto risco seguirá os procedimentos ordinários praticados pelos órgãos de vigilância sanitária.

Art. 9º Os empreendedores objeto desta resolução responderão, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública.

## CAPÍTULO IV – DA CLASSIFICAÇÃO DE RISCO E DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 10 Os órgãos de vigilância sanitária classificarão os níveis de risco das atividades econômicas, em baixo e alto risco sanitário, no âmbito de sua atuação.

§ 1º A classificação de risco terá como base os dados epidemiológicos, considerando a capacidade dos serviços, os costumes, os conhecimentos tradicionais, a escala de produção e demais fatores relacionados, de acordo com a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), prevista nas Resoluções IBGE/CONCLA nº 01 de 04 de setembro de 2006 e nº 02, de 15 de dezembro de 2006 e, quando conveniente, pela Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, instituída pela Portaria nº 397 do Ministério do Trabalho e Emprego, de 9 de outubro de 2002.

§ 2º A classificação de risco será utilizada para a priorização das ações.

§ 3º Os órgãos de vigilância sanitária promoverão ampla divulgação das atividades classificadas como de alto risco, no âmbito de sua esfera de atuação.

Art. 11 A fiscalização de vigilância sanitária deverá ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco sanitário.

Parágrafo único. Os formulários e demais documentos lavrados decorrentes das atividades de fiscalização deverão descrever os motivos do procedimento, acompanhados do embasamento legal, e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 12 Os órgãos de vigilância sanitária, observando o risco sanitário, poderão regularizar as atividades do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, instalados em:

I – área desprovida de regulação fundiária legal ou com regulamentação precária;

II – residência;

III – locais onde são realizadas as atividades produtivas dos empreendimentos.

Parágrafo único. A regularização das atividades dos empreendimentos objeto desta resolução pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades.

Art. 13 Nos casos em que as atividades e/ou os produtos necessitem de responsável técnico, poderão prestar esta assessoria:

I – Profissionais voluntários habilitados na área;

II – Profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto agentes de fiscalização sanitária.

Art. 14 As inspeções e fiscalizações adotarão os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos.

## CAPÍTULO V – DA SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 15 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores objeto desta resolução.

Parágrafo único. Os empreendedores que exercem atividades de alto risco terão prioridade no atendimento a que se refere o caput deste artigo.

Art. 16 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária promoverá capacitação de periodicidade regular, voltada à sensibilização e atualização de seus profissionais, para o cumprimento das diretrizes desta resolução.

Art. 17 As atividades de capacitação poderão ser realizadas por meio de parcerias com instituições governamentais e não governamentais.

Art. 18 As instituições promotoras das capacitações constantes deste capítulo deverão fornecer declaração de participação ou certificado, com conteúdo programático e carga horária.

## CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 19 Os órgãos de vigilância sanitária, ao elaborar plano de trabalho, deverão cumprir as diretrizes desta resolução considerando, prioritariamente as atividades de maior grau de risco, no âmbito dos instrumentos de gestão do SUS - Plano de Saúde, Programação Anual de Saúde e Relatório de Gestão.

Art. 20 Os órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais poderão criar cadastro próprio de empreendimentos econômicos solidários, a partir do:

I – Cadastro do Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES); e

II – Cadastro do Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de economia solidária.

Art. 21 Os empreendimentos objeto desta resolução, bem como seus produtos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de vigilância sanitária, nos termos da legislação específica.

Art. 22 As infrações sanitárias serão apuradas de acordo com a Lei Sanitária vigente.

Art. 23 Esta Resolução entra em vigor 180 dias após a sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

f ANEXO II Princípios Constitucionais - Art. 1º da CF

O primeiro princípio é o republicano, definindo a forma de governo, opção pela República em face da Monarquia. Do latim, res publica, coisa pública, traduz o espírito de que todas as coisas geridas pelo Estado pertencem a todos e, portanto, não podem ser apropriadas, seja por um indivíduo, seja por um grupo, qualquer que seja a sua natureza, econômica, religiosa, ideológica, étnica ou político-partidária.

O segundo princípio é o federativo, definindo a Federação como forma de Estado, escolhido em face do Estado unitário, mediante a descentralização de competências a entes que passam a gozar de autonomia legislativa, executiva e judiciária, podendo auto-organizar-se nos limites do chamado poder decorrente, aberto pelo constituinte originário.

O terceiro princípio é o da identidade nominal. O nome da personalidade jurídica de direito público internacional da Nação brasileira, do Estado, tendo como forma de governo a República e forma de Estado a Federação, é Brasil.

O quarto princípio é o do Estado de Direito, o oposto do Estado de fato, significando o governo da lei em oposição ao governo do arbítrio humano, baseado na força do Direito e não no Direito da força, consagrando a liberdade de comportamento individual garantida por remédios jurídicos, se ameaçada ou violada pelo Poder Público, não se admitindo a opressão, a intimidação e a chantagem dos autoritarismos e dos totalitarismos. Conquista da revolução liberal do século XVIII, constitucionaliza as liberdades públicas e as garante, traço característico do Estado de Direito.

Intimamente ligado ao Estado de Direito, o quinto princípio é o democrático. Opção pelo regime político da democracia, do governo do povo, pelo povo e para o povo, em contraposição à ditadura, seja militar, tecnocrática, ideológica de partido único, oligárquica pluripartidária ou religiosa.

Democracia caracterizada por alguns elementos essenciais, quais sejam, o governo da maioria com estrito respeito às minorias, alternância de poder e uma engenharia eleitoral partidária que se aperfeiçoe mediante técnicas facilitadoras da expressão autêntica da vontade popular. Democracia, ainda, como busca permanente da realização do princípio da igualdade de oportunidades, que, como todos sabem, é uma decorrência, em primeiro lugar e prioritariamente, do ensino público, gratuito e de qualidade para todos, sem discriminações de qualquer ordem.

O sexto princípio é o da soberania nacional. A Nação brasileira se afirma no concerto das nações como sujeito de direito, devendo a República Federativa do Brasil reger-se nas suas relações internacionais segundo os princípios do art. 4º. Independência nacional, prevalência dos direitos humanos, autodeterminação dos povos, não-intervenção, igualdade entre os Estados, defesa da paz, solução pacífica dos conflitos, repúdio ao terrorismo e ao racismo, cooperação entre os povos para o progresso da humanidade e concessão de asilo político. E, visando a formação de uma comunidade latinoamericana de nações, a Nação brasileira buscará a integração econômica, política, social e cultural dos povos da América Latina.

O sétimo princípio é o da cidadania. Intrinsecamente ligado aos princípios do Estado de Direito e do Estado Democrático, afasta do indivíduo qualquer resquício da sua antiga condição de súdito, de ser dependente do paternalismo estatal ou mesmo de ser absorvido pelo Estado, para ver reconhecida a sua condição de portador de direitos de participação nas decisões políticas da cidade e do Estado. Guindado à condição de sujeito político e, portanto, sujeito do processo histórico do povo a que pertence, o brasileiro, mediante o exercício do direito de votar e eleger representantes, bem como por meio dos demais direitos constitucionais deferidos à cidadania, o indivíduo se torna um cidadão.

O oitavo princípio é o da dignidade da pessoa humana, eixo principal em torno do qual não apenas se estrutura a Constituição e, portanto, o Estado brasileiro, mas toda a vida planetária. O constituinte originário recolhe, por meio deste princípio, toda a luta pela afirmação histórica dos direitos humanos, luta pontuada por vários documentos internacionais, dentre os quais sobrepõe a “Declaração Universal dos Direitos Humanos” de 10 de dezembro de 1948.

O nono princípio é o do valor social do trabalho, por isso consagrado pelo caput do art. 6º como um dos direitos sociais do indivíduo. Em decorrência, são assegurados direitos aos trabalhadores urbanos e rurais em 34 incisos e um parágrafo único do art. 7º. E mais, o trabalho é o primado de toda a ordem social, porque base constitutiva dela própria, nos termos do art. 193, o que encabeça o extenso título oitavo da nossa Carta Fundamental.

O décimo princípio é o do valor social da livre iniciativa. Explicita-se neste princípio o que já é ínsito ao princípio do Estado de Direito, que é a consagração das liberdades públicas, especificamente a liberdade de comportamento individual frente ao poder político do Estado, com a autonomia que a Constituição defere aos cidadãos. A locução “liberdade de iniciativa”, entretanto, traz, também, a conotação de liberdade de iniciativa econômica, opção pela economia de mercado em face da economia de planejamento centralizado nos regimes políticos autoritários, tal qual se viveu durante o período militar. É a escolha do constituinte originário pelo capitalismo social de mercado, em que os preços são formados no mercado e desta forma coordenam as decisões econômicas, respeitado o trabalho, também socialmente valorizado.

O décimo primeiro princípio é o do pluralismo político. Este princípio integra, complementa e especifica o do regime político democrático, a não deixar dúvida de que a Democracia pela qual se propugna no Brasil não comporta qualquer desvirtuamento ideológico, que chama de democracia popular regimes que são ditatoriais, uma vez que não admitem o pluralismo político, a concorrência de grupos distintos em busca do poder, a alternância do mesmo e o respeito às minorias. E, ainda, integra e

complementa o princípio da cidadania, possibilitando ao cidadão eleitor escolher entre várias opções político-partidárias que se lhe apresentem em vista da promoção do bem comum.

O décimo segundo princípio é o da soberania popular, pelo qual o poder emana do povo. O povo é, então, a fonte legítima do poder. Poder enquanto capacidade de se fazer obedecer. E ninguém se engane. O povo é esperto, sagaz. Pensa, reflete, vota e elege com sabedoria, especialmente em relação aos cargos majoritários, notadamente o de presidente da República. O filósofo Jacques Maritain dizia que entre a mais bela teoria e o bom senso popular é melhor ficar com o bom senso popular, que tende a estar mais próximo da verdade.

O décimo terceiro princípio é o da democracia indireta, representativa, uma das formas de o povo emanar o seu poder, elegendo representantes para decidir em seu nome.

O décimo quarto princípio é o da democracia direta, forma pela qual o povo exerce o seu poder nos termos da Constituição, pelo plebiscito, pelo referendo, pela iniciativa popular de lei, pela presença em conselhos de educação e de saúde, pela ação popular, pelo direito de petição e de outros institutos jurídicos que a Constituição põe à disposição dos cidadãos. ([www.professorpeixoto.blogspot.com.br](http://www.professorpeixoto.blogspot.com.br)).

#### f ANEXO III

ONG é um acrônimo usado para as organizações não governamentais (sem fins lucrativos), que atuam no terceiro setor da sociedade civil. Essas organizações, de finalidade pública, atuam em diversas áreas, tais como: meio ambiente, combate à pobreza, assistência social, saúde, educação, reciclagem, desenvolvimento sustentável, entre outras.

#### f ANEXO IV

Existe certa confusão no que diz respeito aos termos Oscip e ONG. De modo geral, a Oscip (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) é entendida como uma instituição em si mesma, ou seja, qualificada pela Lei nº 9.790, de 23/03/99.

Já a ONG (Organização Não Governamental) é basicamente uma sigla, e não um tipo específico de organização, como são as Oscips. Em termos gerais, ONG é uma designação, um acrônimo, usado para as organizações não governamentais (sem fins lucrativos), que atuam no terceiro setor da sociedade civil. Essas organizações, de finalidade pública, atuam em diversas áreas, tais como: meio ambiente, combate à pobreza, assistência social, saúde, educação, reciclagem, desenvolvimento sustentável, entre outras. As ONGs possuem funções importantes na sociedade, pois seus serviços chegam a locais e situações em que o Estado é pouco presente.

Muitas vezes as ONGs trabalham em parceria com o Estado e muitas obtêm recursos através de financiamento dos governos, empresas privadas, venda de produtos e da população em geral (através de doações). Grande parte da mão de obra que atua nas ONGs é formada por voluntários.

<http://www.sebrae.com.br/uf/amapa/abra-seu-negocio/uma-ong-ou-umaoscip#.UwGjvmwKNI>

#### f ANEXO V

<http://portal.saude.pe.gov.br/wp-content/uploads/2013/10/NotaT%C3%A9cnica-N%C2%BA-03>

#### f ANEXO VI

Presidência da República Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 11.598, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2007

Estabelece diretrizes e procedimentos para a simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e de pessoas jurídicas, cria a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e

da Legalização de Empresas e Negócios - Redesim; altera a Lei no 8.934, de 18 de novembro de 1994; revoga dispositivos do Decreto-Lei no 1.715, de 22 de novembro de 1979, e das Leis nos 7.711, de 22 de dezembro de 1988, 8.036, de 11 de maio de 1990, 8.212, de 24 de julho de 1991, e 8.906, de 4 de julho de 1994; e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1o Esta Lei estabelece normas gerais de simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e pessoas jurídicas no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

## CAPÍTULO I

### DA REDESIM E DAS DIRETRIZES PARA SUA ESTRUTURAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Art. 2o Fica criada a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios - Redesim, com a finalidade de propor ações e normas aos seus integrantes, cuja participação na sua composição será obrigatória para os órgãos federais e voluntária, por adesão mediante consórcio, para os órgãos, autoridades e entidades não federais com competências e atribuições vinculadas aos assuntos de interesse da Redesim.

Parágrafo único. A Redesim será administrada por um Comitê Gestor presidido pelo Ministro de Estado do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, e sua composição, estrutura e funcionamento serão definidos em regulamento.

Art. 3o Na elaboração de normas de sua competência, os órgãos e entidades que componham a Redesim deverão considerar a integração do processo de registro e de legalização de empresários e de pessoas jurídicas e articular as competências próprias com aquelas dos demais membros, buscando, em conjunto, compatibilizar e integrar procedimentos, de modo a evitar a duplicidade de exigências e garantir a linearidade do processo, da perspectiva do usuário.

Art. 4o Os órgãos e entidades que componham a Redesim, no âmbito de suas competências, deverão manter à disposição dos usuários, de forma presencial e pela rede mundial de computadores, informações, orientações e instrumentos que permitam pesquisas prévias às etapas de registro ou inscrição, alteração e baixa de empresários e pessoas jurídicas, de modo a prover ao usuário certeza quanto à documentação exigível e quanto à viabilidade do registro ou inscrição.

§ 1o As pesquisas prévias à elaboração de ato constitutivo ou de sua alteração deverão bastar a que o usuário seja informado pelos órgãos e entidades competentes:

I - da descrição oficial do endereço de seu interesse e da possibilidade de exercício da atividade desejada no local escolhido;

II - de todos os requisitos a serem cumpridos para obtenção de licenças de autorização de funcionamento, segundo a natureza da atividade pretendida, o porte, o grau de risco e a localização;

III - da possibilidade de uso do nome empresarial ou de denominação de sociedade simples, associação ou fundação, de seu interesse.

§ 2o O resultado da pesquisa prévia de que trata o inciso I do § 1o deste artigo deverá constar da documentação que instruirá o requerimento de registro no órgão executor do Registro Público de Empresas Mercantis e Atividades Afins ou de Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

§ 3o Quando o nome empresarial objeto da pesquisa prévia de que tratam o caput e o inciso III do § 1o deste artigo for passível de registro pelo órgão público competente, será por este reservado em nome

do empresário ou sócio indicado na consulta, pelo prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da manifestação oficial favorável.

§ 4o A pesquisa prévia de que tratam o caput e inciso III do § 1o deste artigo será gratuita.

Art. 5o Para os fins de registro e legalização de empresários e pessoas jurídicas, os requisitos de segurança sanitária, controle ambiental e prevenção contra incêndios deverão ser simplificados, racionalizados e uniformizados pelos órgãos e entidades que compõem a Redesim, no âmbito das respectivas competências.

§ 1o As vistorias necessárias à emissão de licenças e de autorizações de funcionamento poderão ser realizadas após o início de operação do estabelecimento quando a atividade, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

§ 2o As vistorias de interesse dos órgãos fazendários deverão ser realizadas a partir do início de operação do estabelecimento, exceto quando, em relação à atividade, lei federal dispuser sobre a impossibilidade da mencionada operação sem prévia anuência da administração tributária.

Art. 6o Os Municípios que aderirem à Redesim emitirão Alvará de Funcionamento Provisório, que permitirá o início de operação do estabelecimento imediatamente após o ato de registro, exceto nos casos em que o grau de risco da atividade seja considerado alto.

§ 1o A conversão do Alvará de Funcionamento Provisório em Alvará de Funcionamento será condicionada à apresentação das licenças ou autorizações de funcionamento emitidas pelos órgãos e entidades competentes.

§ 2o Caso os órgãos e entidades competentes não promovam as respectivas vistorias no prazo de vigência do Alvará de Funcionamento Provisório, este se converterá, automaticamente, em definitivo.

§ 3o O Alvará de Funcionamento Provisório será emitido contra a assinatura de Termo de Ciência e Responsabilidade pelo empresário ou responsável legal pela sociedade, no qual este firmará compromisso, sob as penas da lei, de observar os requisitos exigidos para funcionamento e exercício das atividades econômicas constantes do objeto social, para efeito de cumprimento das normas de segurança sanitária, ambiental e de prevenção contra incêndio.

§ 4o Do Termo de Ciência e Responsabilidade constarão informações sobre as exigências que deverão ser cumpridas com anterioridade ao início da atividade do empresário ou da pessoa jurídica, para a obtenção das licenças necessárias à eficácia plena do Alvará de Funcionamento.

Art. 7o Para os atos de registro, inscrição, alteração e baixa de empresários ou pessoas jurídicas, fica vedada a instituição de qualquer tipo de exigência de natureza documental ou formal, restritiva ou condicionante, que exceda o estrito limite dos requisitos pertinentes à essência de tais atos, observado o disposto nos arts. 5o e 9o desta Lei, não podendo também ser exigidos, de forma especial:

I - quaisquer documentos adicionais aos requeridos pelos órgãos executores do Registro Público de Empresas Mercantis e Atividades Afins e do Registro Civil de Pessoas Jurídicas, excetuados os casos de autorização legal prévia;

II - documento de propriedade, contrato de locação ou comprovação de regularidade de obrigações tributárias referentes ao imóvel onde será instalada a sede, filial ou outro estabelecimento;

III - comprovação de regularidade de prepostos dos empresários ou pessoas jurídicas com seus órgãos de classe, sob qualquer forma, como requisito para deferimento de ato de inscrição, alteração ou baixa de empresários ou pessoas jurídicas, bem como para autenticação de instrumento de escrituração;



IV - certidão de inexistência de condenação criminal, que será substituída por declaração do titular ou administrador, firmada sob as penas da lei, de não estar impedido de exercer atividade mercantil ou a administração de sociedade, em virtude de condenação criminal;

V – (VETADO).

§ 1o Eventuais exigências no curso de processo de registro e legalização de empresário ou de pessoa jurídica serão objeto de comunicação pelo órgão competente ao requerente, com indicação das disposições legais que as fundamentam.

§ 2o Os atos de inscrição fiscal e tributária, suas alterações e baixas efetuados diretamente por órgãos e entidades da administração direta que integrem a Redesim não importarão em ônus, a qualquer título, para os empresários ou pessoas jurídicas.

Art. 8o Verificada pela fiscalização de qualquer órgão componente da Redesim divergência em dado cadastral do empresário ou da pessoa jurídica originário de instrumento de constituição, alteração ou baixa, deverá constar do auto a que seja reduzido o ato de fiscalização a obrigatoriedade de atualização ou correção daquele, no prazo de 30 (trinta) dias, mediante registro de instrumento próprio no órgão executor do Registro Público de Empresas Mercantis e Atividades Afins ou do Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso.

## CAPÍTULO II

### DOS SISTEMAS INFORMATIZADOS DE APOIO AO REGISTRO E À LEGALIZAÇÃO DE EMPRESAS

Art. 9o Será assegurada ao usuário da Redesim entrada única de dados cadastrais e de documentos, resguardada a independência das bases de dados e observada a necessidade de informações por parte dos órgãos e entidades que a integrem.

§ 1o Os órgãos executores do Registro Público de Empresas Mercantis e Atividades Afins e do Registro Civil das Pessoas Jurídicas colocarão à disposição dos demais integrantes da Redesim, por meio eletrônico:

I - os dados de registro de empresários ou pessoas jurídicas, imediatamente após o arquivamento dos atos;

II - as imagens digitalizadas dos atos arquivados, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o arquivamento.

§ 2o As imagens digitalizadas suprirão a eventual exigência de apresentação do respectivo documento a órgão ou entidade que integre a Redesim.

§ 3o Deverão ser utilizadas, nos cadastros e registros administrativos no âmbito da Redesim, as classificações aprovadas por órgão do Poder Executivo Federal designado em regulamento, devendo os órgãos e entidades integrantes zelar pela uniformidade e consistência das informações.

Art. 10. Para maior segurança no cumprimento de suas competências institucionais no processo de registro, com vistas na verificação de dados de identificação de empresários, sócios ou administradores, os órgãos executores do Registro Público de Empresas Mercantis e Atividades Afins e do Registro Civil de Pessoas Jurídicas realizarão consultas automatizadas e gratuitas:

I - ao Cadastro Nacional de Documentos Extraviados, Roubados ou Furtados;

II - a sistema nacional de informações sobre pessoas falecidas;

III - a outros cadastros de órgãos públicos.

Art. 11. O Poder Executivo Federal criará e manterá, na rede mundial de computadores - internet, sistema pelo qual:

I - será provida orientação e informação sobre etapas e requisitos para processamento de registro, inscrição, alteração e baixa de pessoas jurídicas ou empresários, bem como sobre a elaboração de instrumentos legais pertinentes;

II - sempre que o meio eletrônico permitir que sejam realizados com segurança, serão prestados os serviços prévios ou posteriores à protocolização dos documentos exigidos, inclusive o preenchimento da ficha cadastral única a que se refere o art. 9º desta Lei;

III - poderá o usuário acompanhar os processos de seu interesse.

Parágrafo único. O sistema mencionado no caput deste artigo deverá contemplar o conjunto de ações que devam ser realizadas envolvendo os órgãos e entidades da administração federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, observado o disposto no art. 2º desta Lei, aos quais caberá a responsabilidade pela formação, atualização e incorporação de conteúdo ao sistema.

### CAPÍTULO III

#### DA CENTRAL DE ATENDIMENTO EMPRESARIAL - FÁCIL

Art. 12. As Centrais de Atendimento Empresarial - Fácil, unidades de atendimento presencial da Redesim, serão instaladas preferencialmente nas capitais e funcionarão como centros integrados para a orientação, registro e a legalização de empresários e pessoas jurídicas, com o fim de promover a integração, em um mesmo espaço físico, dos serviços prestados pelos órgãos que integrem, localmente, a Redesim.

§ 1º Deverá funcionar uma Central de Atendimento Empresarial - Fácil em toda capital cuja municipalidade, assim como os órgãos ou entidades dos respectivos Estados, adiram à Redesim, inclusive no Distrito Federal, se for o caso.

§ 2º Poderão fazer parte das Centrais de Atendimento Empresarial - Fácil, na qualidade de parceiros, as entidades representativas do setor empresarial, em especial das microempresas e empresas de pequeno porte, e outras entidades da sociedade civil que tenham como foco principal de atuação o apoio e a orientação empresarial.

§ 3º Em cada unidade da Federação, os centros integrados de registro e legalização de empresários e pessoas jurídicas poderão ter seu nome próprio definido pelos parceiros locais, sem prejuízo de sua apresentação juntamente com a marca "Fácil".

Art. 13. As Centrais de Atendimento Empresarial - Fácil serão compostas por:

I - um Núcleo de Orientação e Informação, que fornecerá serviços de apoio empresarial, com a finalidade de auxiliar o usuário na decisão de abertura do negócio, prestar orientação e informações completas e prévias para realização do registro e da legalização de empresas, inclusive as consultas prévias necessárias, de modo que o processo não seja objeto de restrições após a sua protocolização no Núcleo Operacional;

II - um Núcleo Operacional, que receberá e dará tratamento, de forma conclusiva, ao processo único de cada requerente, contemplando as exigências documentais, formais e de informação referentes aos órgãos e entidades que integrem a Redesim.

Parágrafo único. As Centrais de Atendimento Empresarial - Fácil que forem criadas fora das capitais e do Distrito Federal poderão ter suas atividades restritas ao Núcleo de Orientação e Informação.

### CAPÍTULO IV

## DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 14. No prazo de:

I - 180 (cento e oitenta) dias, serão definidas pelos órgãos e entidades integrantes da Redesim competentes para emissão de licenças e autorizações de funcionamento as atividades cujo grau de risco seja considerado alto e que exigirão vistoria prévia;

II - 18 (dezoito) meses, serão implementados:

a) pelo Poder Executivo federal o cadastro a que se refere o inciso I do caput do art. 10 desta Lei, no âmbito do Ministério da Justiça, para ser disponibilizado na rede mundial de computadores - internet;

b) pelos Municípios com mais de 20.000 (vinte mil) habitantes que aderirem à Redesim os procedimentos de consulta prévia a que se referem os incisos I e II do § 1º do art. 4º desta Lei;

III - 3 (três) anos, será implementado pelo Poder Executivo federal sistema informatizado de classificação das atividades que uniformize e simplifique as atuais codificações existentes em todo o território nacional, com apoio dos integrantes da Redesim.

Parágrafo único. Até que seja implementado o sistema de que trata o inciso III do caput deste artigo, os órgãos integrantes da Redesim deverão:

I - promover entre si a unificação da atribuição de códigos da Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscal – Cnae-Fiscal aos estabelecimentos empresariais de uma mesma jurisdição, com a utilização dos instrumentos de apoio à codificação disponibilizados pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE;

II - buscar condições para atualização permanente da codificação atribuída aos agentes econômicos registrados.

Art. 15. (VETADO).

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16. O disposto no art. 7º desta Lei aplica-se a todos os órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios competentes para o registro e a legalização de empresários e pessoas jurídicas, relativamente aos seus atos constitutivos, de inscrição, alteração e baixa.

Art. 17. Os arts. 43 e 45 da Lei no 8.934, de 18 de novembro de 1994, passam a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 43. Os pedidos de arquivamento constantes do art. 41 desta Lei serão decididos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do seu recebimento; e os pedidos constantes do art. 42 desta Lei serão decididos no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sob pena de ter-se como arquivados os atos respectivos, mediante provocação dos interessados, sem prejuízo do exame das formalidades legais pela procuradoria.” (NR)

“Art. 45. O Pedido de Reconsideração terá por objeto obter a revisão de despachos singulares ou de Turmas que formulem exigências para o deferimento do arquivamento e será apresentado no prazo para cumprimento da exigência para apreciação pela autoridade recorrida em 3 (três) dias úteis ou 5 (cinco) dias úteis, respectivamente.” (NR)

Art. 18. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 19. (VETADO).

Brasília, 3 de dezembro de 2007; 186o da Independência e 119o da República.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa SIA Trecho 5 - Área especial 57 - Lote 200 CEP:  
71205-050 Brasília - DF Telefone: 61 3462 6000

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br) [www.twitter.com/anvisa\\_oficial](https://www.twitter.com/anvisa_oficial) Anvisa Atende: 0800-642-9782  
[ouvidoria@anvisa.gov.br](mailto:ouvidoria@anvisa.gov.br)

## ANEXO 10

### RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

#### REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

##### 1 - ALCANCE

###### 1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

###### 1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas

industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

## 2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### 3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

#### 4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

##### 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS



4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e

produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

#### 4.2 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

#### 4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

#### 4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

#### 4.5 Manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

#### 4.6 Manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

#### 4.7 Matérias primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os

alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

#### 4.8 Preparação do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

#### 4.9 Armazenamento e transporte do alimento preparado

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

#### 4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

#### 4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio

ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

#### 4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



## ANEXO 11

PORTARIA CVS – 6-99, DE 10/3/99.

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- A Lei 10083 de 23 de Setembro de 1998;
- A Lei 8080/90 de 19 de Setembro de 1990;
- A Portaria MS-1428 de 26 de novembro de 1993;
- A Portaria MS-326 de 30 de Julho de 1997;
- A Resolução SS-38 de 27/02/96, e
- A Portaria CVS-1 DITEP de 13/01/98, resolve:

Artigo 1º - Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos", constante no Anexo Único.

Artigo 2º - Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento deve ser obedecida a legislação vigente ou serem submetidos a parecer do CVS - Centro de Vigilância Sanitária.

Artigo 3º - Ficam alterados os itens 13 e 14 do Artigo 2º da Portaria CVS-15 de 07/11/91, referentes ao transporte de alimentos quentes, refrigerados e congelados.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

### Anexo Único

Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos

#### 1 - Objetivo

O presente Regulamento estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.

#### 2 - Âmbito de aplicação

O presente regulamento se aplica a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

#### 3 - Responsabilidade Técnica

Os estabelecimentos devem ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão. Para que o Responsável Técnico (RT) possa exercer a sua função:

Deve ter autoridade e competência para:

- Capacitação de Pessoal
- Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação
- Responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o manual elaborado
- Supervisionar os princípios ou metodologias que embasem o manual de boas práticas de manipulação e processamento.
- Recomendar o destino final de produtos

Os estabelecimentos que:

- a) fabricam, manipulam, embalam, importam: aditivos, complementos nutricionais, alimentos para fins especiais, embalagens;
- b) as cozinhas industriais e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Unidade de Nutrição e Dietética (UND), só podem funcionar sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.

Para a responsabilidade técnica é considerada a regulamentação profissional de cada categoria.

Para os demais estabelecimentos, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de boas práticas de produção pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local e conheça e aplique as condutas e critérios do presente regulamento e acompanhe inteiramente o processo de produção.

Todos os funcionários devem receber treinamento constante em relação à higiene e técnicas corretas de manipulação.

#### 4 - Controle de saúde dos funcionários

Existem dos tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos:

- 1) O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.
- 2) O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica

A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

Qualquer tipo de controle de saúde do trabalhador que contemple o controle de saúde clínico e desde que comprovado com os respectivos laudos, estará de acordo com este Regulamento, não sendo necessária, neste caso, a Carteira de Saúde.

Deve-se enfatizar que, o que garante a segurança do produto são os procedimentos adequados pertinentes aos itens 15 a 26 deste manual.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

A gerência deve garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

## 5 - Controle de água para consumo

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- quando for instalado
  - a cada 6 meses
  - na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes)
- A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora. As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção. Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório próprio ou terceirizado. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade vigentes.

O vapor, quando utilizado em contato com produtos ou superfícies que entram em contato com alimentos, não pode representar riscos de contaminação.

Para higiene (lavagem e desinfecção) dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

## 6 - Controle das matérias-primas e fornecedores:

É importante uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semi elaborados ou produtos prontos, através de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores. Para controle de matéria prima deve ser obedecido o item 19.1 - Recebimento.

## 7 - Controle integrado de pragas

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas

todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

## 8 - Visitantes

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos, são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.

Portanto, são considerados visitantes os supervisores, consultores, fiscais, auditores e todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências.

Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, como: avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés.

Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita.

Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripes, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

## 9 - Estrutura/Edificação

### 9.1 - Localização

Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

### 9.2 - Piso

Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam existência, os ralos devem ser sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento.

### 9.3 - Paredes

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolor) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

### 9.4 - Forros e Tetos

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de

2 mm e removíveis para limpeza. O pé direito no mínimo de 3 m no andar térreo e 2,7m em andares superiores.

#### 9.5 - Portas e Janelas

As portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

#### 9.6 - Iluminação

O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

#### 9.7 - Ventilação

Deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha, deve ser feita com o ar insuflado e controlado através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

#### 9.8 - Instalações sanitárias

Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20 funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado.

Nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário.

As instalações sanitárias devem ser bem iluminadas, paredes e piso de cores claras, de material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada com janelas teladas. Não devem se comunicar diretamente com a área de manipulação de alimentos ou refeitórios.

## 9.9 - Vestiário

Separado para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

## 9.10 - Lixo

Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de moscas, roedores e outros animais.

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas.

Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

O lixo deve estar devidamente adicionado, de modo que não represente riscos de contaminação.

## 9.11 - Esgotamento Sanitário

Ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente para ser eliminado através de rios ou lagos. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

## 9.12 - Áreas para preparação de alimentos

### 9.12.1 - Área para armazenamento em temperatura ambiente (estoque):

Esta área destina-se a armazenamento de alimentos à temperatura ambiente. Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Ventilação adequada. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente. Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc.). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem (vide item 22) para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção das mercadorias até o preparo final. No estoque não devem existir equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos.

### 9.12.2 - Área para armazenamento em temperatura controlada

Esta área destina-se ao armazenamento de alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis. Os equipamentos de refrigeração e congelamento, devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados.

No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura. Se forem instaladas câmaras, estas devem apresentar as seguintes características:

- antecâmara para proteção térmica
- revestimento com material lavável e resistente
- nível do piso igual ao da área externa
- termômetro permitindo a leitura pelo lado externo
- interruptor de segurança localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora "ligado" - "desligado"
- prateleiras em aço inox ou outro material apropriado
- porta que permita a manutenção da temperatura interna
- dispositivo de segurança que permita abri-la por dentro, quando utilizar porta hermética.

#### 9.12.3 - Área para higiene/guarda dos utensílios de preparação

Local separado e isolado da área de processamento, contendo água quente e fria, além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados.

#### 9.12.4 - Área para higiene/guarda dos utensílios de mesa

Esta área deve ser adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê para recepção do material usado. Os utensílios de mesa já higienizados não devem entrar em contato com os sujos.

#### 9.12.5 - Área para recepção de mercadorias

Área para recepção das matérias primas, contendo quando possível, pia para pré-higiene dos vegetais e outros produtos.

#### 9.12.6 - Área para preparo de carnes, aves e pescados

Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12 e 18°C.

#### 9.12.7 - Preparo de hortifruti

Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

#### 9.12.8 - Área para preparo de massas alimentícias e produtos de confeitaria

Deve ter bancadas e cubas de material liso, impermeável e de fácil higienização.

#### 9.12.9 - Área para cocção/reaquecimento

Área para cocção com equipamentos que se destinem ao preparo de alimentos quentes. Não deve existir nesta área equipamentos refrigeradores ou congeladores porque o calor excessivo compromete os motores dos mesmos.

#### 9.12.10 - Área de consumação

A área de consumação ou refeitório deve ter as mesmas características das áreas de preparo dos alimentos. Podem permanecer no refeitório os equipamentos para distribuição de alimentos, como o balcão térmico, balcão refrigerado, refresqueiras, bebedouros, utensílios de

mesa, geladeira para bebidas. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa trocada diariamente, mantido a temperatura de 80 a 90°C. Estufa ou pass trough limpos mantidos à temperatura de 65°C. Balcão frio, regulado de modo a manter os alimentos no máximo a 10°C (vide item 19.13. Distribuição). Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com o adubo orgânico e não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. No refeitório é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

#### 9.12.11 - Sala da administração

A área deve estar localizada acima do piso da área total da cozinha, com visor que facilite a supervisão geral do ambiente e das operações de processamento.

#### 9.12.12 - Área para guarda de botijões de gás

De acordo com a ABNT deve existir área exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação desta área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação.

#### 9.12.13 - Área para higienização e guarda de material de limpeza ambiental

Esta área é exclusiva para higienização de material de limpeza e deve ter tanque provido de água fria e quente.

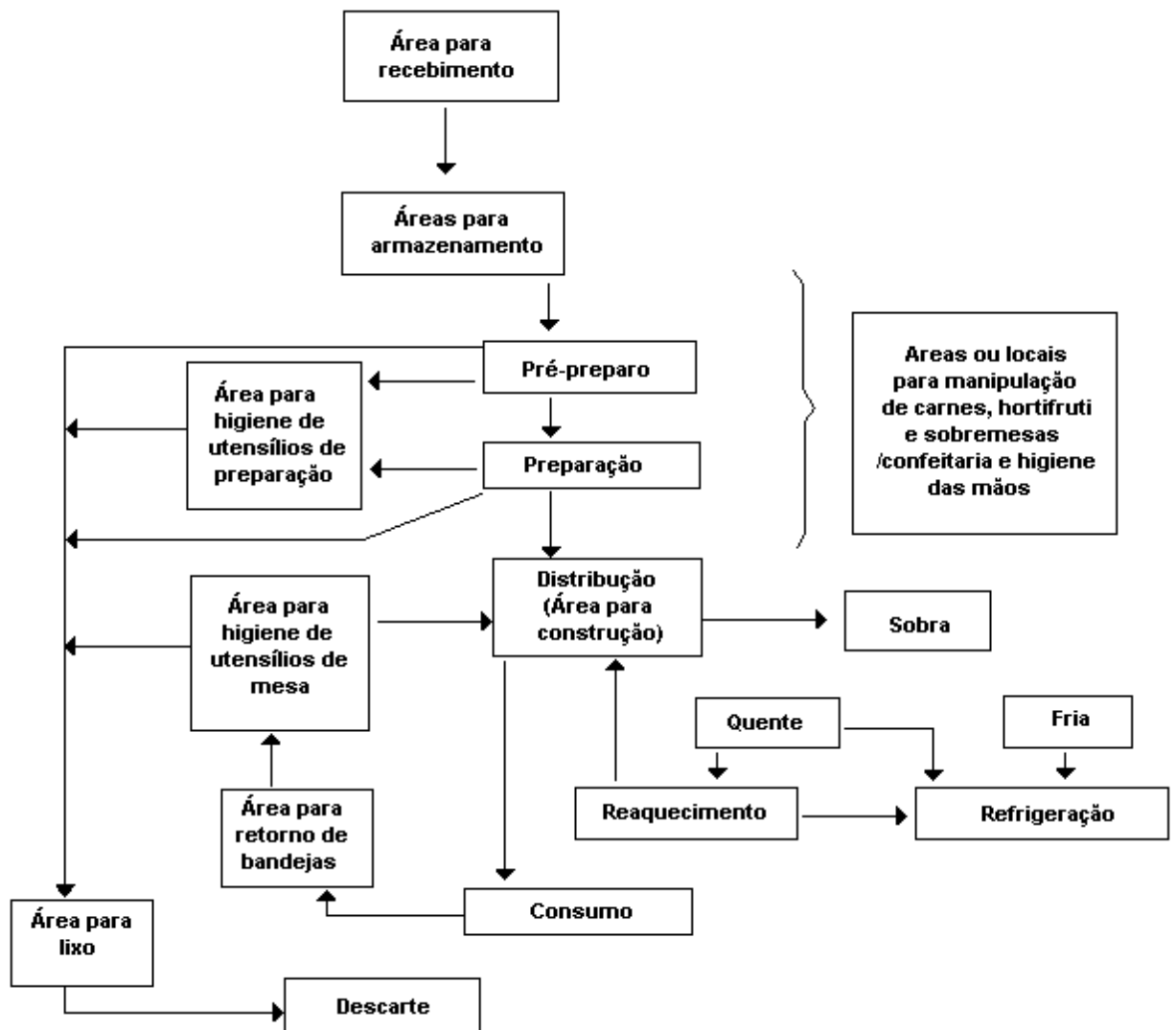
#### 9.12.14 - Área/Local para higiene das mãos

Deve existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos. Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios acionadas sem contato manual.

Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, devido ao alto risco de contaminação química dos alimentos.

**Fluxo compatível com o "Lay out"  
para a manipulação correta de alimentos**





Configuração das áreas de preparação dos alimentos, de modo que o fluxo seja linear, sem cruzamentos de atividades entre os vários gêneros de alimentos. Se não houver áreas separadas para os vários gêneros, deve existir no mínimo um local para pré-preparo (produtos crus) e local para preparo final (cozinha quente e cozinha fria), além das áreas de retorno de bandejas sujas e lavagem de utensílios, evitando a contaminação cruzada, devendo o manual de boas práticas garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

## 11 - Equipamentos

O dimensionamento dos equipamentos deve ter relacionamento direto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda. Os equipamentos devem ser dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservados, com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.

## 12 - Utensílios

Utensílios de mesa em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. Utensílios de preparação suficientes, bem

conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos.

### 13 - Móveis

Mesas, bancadas e prateleiras em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza.

### 14 - Sistema de exaustão/sucção

Com coifa, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.

### 15 - Higiene pessoal

#### 15.1 - Estética e asseio

- banho diário
- cabelos protegidos
- barba feita diariamente e bigode aparado
- unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base
- uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes
- maquiagem leve
- não utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças).

#### 15.2 - Uniformização

- Uniformes completos, de cor clara, bem conservados e limpos e com troca diária de utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;
- Os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. Devem ser utilizadas meias;
- O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos;
- Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

#### 15.3 - Higiene das mãos

##### 15.3.1 - Frequência

Os funcionários devem lavar as mãos sempre que:

- chegar ao trabalho
- utilizar os sanitários
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Fumar;
- Recolher lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Pegar em dinheiro;
- Houver interrupção do serviço;
- Iniciar um novo serviço;

- Tocar em utensílios higienizados;
- Colocar luvas.

### 15.3.2 - Técnica

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido anti-séptico, neste caso, massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços.
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado;
- Aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente o ar, quando não utilizado sabonete anti-séptico;
- Pode ser aplicado o anti-séptico com as mãos úmidas.

Os anti-sépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

### 15.4 - Higiene operacional (hábitos):

Os itens relacionados a seguir não são permitidos durante a manipulação dos alimentos:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos com as mãos;
- Tocar o corpo;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Manipular dinheiro;
- Fumar;
- Tocar maçanetas com as mãos sujas;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites;
- Circular sem uniforme nas áreas de serviço.

## 16 - Higiene ambiental

A higienização do local, equipamentos e utensílios são de suma importância, porém além desta rotina deve-ser também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Seguir um programa de controle integrado de pragas.

### 16.1 - Periodicidade de limpeza

Diário:

- Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo;

Diário ou de acordo com o uso:

- Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

Semanal:

- Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers".

Quinzenal:

- Estoque; estrados

Mensal:

- Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

Semestral:

- Reservatório de água.

OBS:

- Teto ou forro; caixa de gordura; filtro de ar condicionado, de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

#### 16.2 - Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental

- Lavagem com água e sabão ou detergente
- Enxágüe
- Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos
- Enxágüe

No caso de desinfecção pelo calor:

- Imergir por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C
- Não há necessidade de enxágüe

No caso de utilização de máquina de lavar louça, devem ser respeitados os critérios:

- Lavagem: 55 a 65°C
- Enxágüe: 80 a 90°C

OBS: quando utilizar álcool 70%, não enxaguar e deixar secar o ar.

### 16.3 - Não é permitido nos procedimentos de higiene

- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
  - Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
  - Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.
  - Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

### 16.4 - Produtos permitidos para desinfecção ambiental

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio	100 – 250 ppm
Cloro orgânico	100 – 250 ppm
Quaternário de Amônio	200 ppm
Iodóforos	25 ppm
Álcool	70%

Outros produtos aprovados pelo M.S. para essa finalidade

O tempo de contato deve ser no mínimo de 15 minutos, com exceção do álcool 70%, ou de acordo com recomendações constante do rótulo.

## 17. Higiene dos alimentos

### 17.1. Higiene de hortifrutigranjeiros

A pré-lavagem de hortifrutigranjeiros, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado. Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende:

- Lavagem criteriosa com água potável
- Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos.
- Enxágüe com água potável.

Não necessitam de desinfecção:

- Frutas não manipuladas
- Frutas, cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.

- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C
- Ovos inteiros, tendo em vista que devem ser consumidos após cocção atingindo 74° C no interior.

## 17.2. Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos

Princípio Ativo	Concentração
Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5%	100 a 250 ppm
Hipoclorito de Sódio a 1%	100 a 250 ppm
Cloro orgânico	100 a 250 ppm

## 18. Diluições

- Solução clorada a 200 – 250 ppm:  
10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
- álcool à 70%:  
250 ml de água (de preferência destilada) em 750 ml de álcool 92,8 INPM ou 330 ml de água em 1 litro álcool.

A solução deve ser trocada a cada 24 horas.

## 19 – Produção / Manipulação

Definições das etapas básicas dos fluxos de operações em estabelecimentos produtores / fornecedores de alimentos

### 19.1. Recebimento

Etapas onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto.

- observar data de validade e fabricação;
- fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas – ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS – NBR 12806 – 02/93
- observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
- observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas quando necessário).
- conferir a rotulagem: deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- observar o certificado de vistoria do veículo de transporte;

- realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, através do laboratório próprio ou terceirizado.
- medir as temperaturas, as quais devem estar adequado e serem registradas no ato do recebimento.

Os perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura:

congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;

resfriados: 6 a 10°C, conforme especificação do fabricante;

refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.

## 19.2. Armazenamento

Etapa envolvendo três procedimentos básicos:

- Armazenamento sob congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
- Armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
- Estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

Disposição e Controle no armazenamento:

- A disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEPS – primeiro que entra primeiro que sai ou pode utilizar o conceito PVPS - primeiro que vence primeiro que sai)
- Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação.
- Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.
- Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente.
- É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamentos e manipulação.
- Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamentos sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva).
- Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar (10 cm).
- Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, devendo serem acondicionados em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada (vide sistema de etiquetagem).
- Produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados separados da área de armazenamento e manipulação.
- Nunca utilizar produtos vencidos.

- Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- As embalagens individuais de leite, ovo pasteurizado e similares podem ser armazenadas em geladeiras ou câmaras, devido seu acabamento ser liso, impermeável e lavável.
- Podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento (“freezer”) tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.

### 19.3 Congelamento

Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0° em 6 horas ou menos.

### 19.4 Descongelamento de carnes, aves e pescados

Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

Requisitos para descongelamento seguro

1. em câmara ou geladeira a 4°C
2. em forno de confecção ou microondas
3. em água com temperatura inferior a 21°C por 4 horas
4. em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C
5. utilização de peças carneas ou filetadas de até 2 Kg, embaladas por peças ou em suas embalagens originais.
6. Após o descongelamento o produto deve ficar na geladeira a 4°C, conforme critérios de uso.

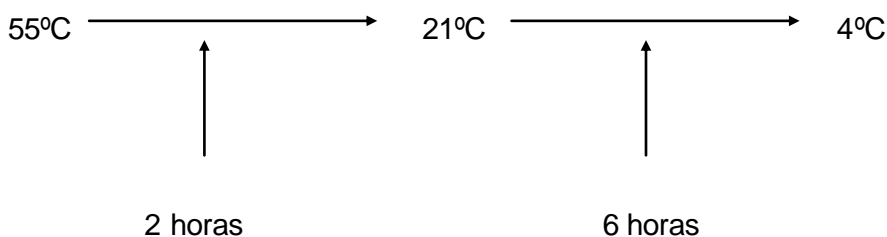
### 19.5 Espera pós-cocção

Etapa onde os alimentos que sofreram cocção devem atingir 55°C em sua superfície, para serem levados à refrigeração.

### 19.6. Refrigeração

Etapa onde os alimentos passam da temperatura original ou pós-cocção (55°C), para a temperatura específica de cada produtos de acordo com os requisitos estabelecidos abaixo:

#### 19.6.1. Requisitos para refrigeração segura de alimentos que sofreram cocção





No resfriamento forçado até 21°C e conseqüente refrigeração até 4°C, pode ser utilizado: imersão em gelo, freezer (-18°C), geladeira (2 a 3°C) ou equipamento para refrigeração rápida.

#### 19.6.2 Requisitos para refrigeração de alimentos que não sofreram cocção

Os alimentos que não sofreram cocção, ou que foram manipulados em temperatura ambiente, devem atingir a temperatura recomendada (vide critérios de uso) em 6 horas.

#### 19.7 Reconstituição

Etapa onde os alimentos a serem reconstituídos recebem a adição de água própria para consumo e, após esta reconstituição, devem ser consumidos imediatamente ou aquecidos ou refrigerados, conforme critérios de uso.

#### 19.8. Pré-Preparo/Preparação

Etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

- Lavar em água potável as embalagens impermeáveis, antes de abri-las.
- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote e a 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.

##### 19.8.1. Armazenamento pós-manipulação

- Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados, não devem ser recongelados crus.
- Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento, devem ser devidamente identificados por etiquetas.
- Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.
- Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74°C no centro geométrico.
- Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.
- Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente, e que necessitem serem retirados da embalagem original, devem ser retirados da embalagem original, colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.

##### 19.8.2 Dessalgue

Etapa onde as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras:

- trocas de água no máximo a 21°C ou a cada 4 horas
- em água sob refrigeração até 10°C
- através de fervura

#### 19.9 Cocção

Etapa onde os alimentos devem atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C.
- O óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer umas das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou físico-químico ( ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc). Podem ser utilizados testes físico-químicos comerciais rápidos, desde que comprovada a sua qualidade e eficácia.
- A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15 minutos. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas ou sensoriais.

#### 19.10 Reaquecimento

Etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

#### 19.11 Espera para fornecimento/distribuição

Etapa onde os alimentos quentes devem ser mantidos a 65°C ou mais, até o momento da distribuição; e os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C até o momento da distribuição, temperaturas estas, medidas no centro geométrico dos alimentos.

#### 19.12 Porcionamento

Etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores.

Nesta etapa a manipulação deve ser realizada observando-se procedimentos que evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada.

#### 19.13 Distribuição

Etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegidos de novas contaminações, devendo serem seguidas as seguintes condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes e frios:

Alimentos quentes:

- Podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 h ou a 60°C por no máximo 6 h ou abaixo de 60°C por 3 h.
- Os alimentos que ultrapassarem os prazos estipulados devem ser desprezados.

Alimentos frios:

Alimentos frios potencialmente perigosos que favorecem uma rápida multiplicação microbiana:

- Devem ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas.
- Quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só podem permanecer na distribuição por 2 horas.
- Alimentos frios que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

#### 19.14 Sobras

São alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado. Somente podem ser utilizados sobras que tenham sido monitoradas. Alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

##### 19.14.1 Requisitos para reaproveitamento de sobras

Sobras quentes:

Sobras que ficaram sob requisitos de segurança, devem ser:

- Reaquecidas a 74°C e mantidas a 65°C ou mais para serem servidas, por no máximo 12 horas.
- Reaquecidas a 74°C e quando atingirem 55°C na superfície devem ser resfriadas a 21°C em 2 horas, devendo atingir 4°C em mais 6 horas, para serem reaproveitadas no máximo em 24 horas.
- Na conduta acima, após atingirem 55°C, podem ser congeladas, devendo serem seguidos os critérios de uso para congelamento
- Alimentos que sofreram tratamento térmico e que serão destinados à refrigeração devem ser armazenados em volumes ou utensílios com altura máxima de 10 cm, devendo serem cobertos quando atingirem a temperatura de 21°C ou menos.

Sobras frias:

Sobras de alimentos que ficaram sob requisitos de segurança, devem ser:

- refrigerados de modo que a temperatura interna do alimento atinja 4°C em 4 horas, podendo ser utilizados por no máximo 24 horas;
- Também podem ser reaproveitados para pratos quentes, devendo ser levados à cocção a 74°C e mantidos a 65°C para distribuição por no máximo 12 horas;
- Após atingirem 55°C devem ser resfriados a 21°C em 2 horas e atingirem 4°C em mais 6 horas, devendo ser mantidos nesta temperatura para reaproveitamento, como pratos quentes, por no máximo 24 horas.
- No reaproveitamento citado anteriormente, as sobras também podem ser congeladas, segundo os critérios de uso para congelamento.

#### 20 - Critérios de Uso

Para produtos industrializados em suas embalagens originais observar as informações do fornecedor.

Para produtos manipulados e/ou embalagens de produtos industrializados abertos, seguir os critérios abaixo:

## 20.1 - Congelamento

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

## 20.2 - Refrigeração

- Pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 24 horas
- Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 72 horas
- Hortifrutti: até 10°C por 72 horas
- Alimentos pós-cocção: até 4°C por 72 horas
- Pescados pós-cocção: até 4°C por 24 horas
- Sobremesas, frios e laticínios manipulados: até 8°C por 24 horas, até 6°C por 48 horas ou até 4°C por 72 horas
- Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 4°C por 48 horas ou até 6°C por 24 horas

OBS: Outras preparações podem seguir outros critérios, desde que sejam observados: o tipo de alimento e suas características intrínsecas (Aa, pH, etc.), procedendo-se ao estudo da "vida de prateleira" através de análise sensorial, microbiológica seriada e se necessário físico-química.

## 20 - Guarda de Amostras

A guarda de amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.

As amostras que devem ser colhidas são: componentes do cardápio da refeição servida, na distribuição, 1/3 do tempo antes do término da mesma.

Técnica de colheita:

- Identificar as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela colheita;
- Proceder a higienização das mãos;
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar.

Utensílios utilizados para colheita:

Utilizar os mesmos utensílios da distribuição (um para cada tipo de alimento). Podem ser utilizados também utensílios desinfetados com álcool 70%, fervidos por 10-15 minutos ou flambados, ou qualquer outro método de desinfecção próprio para esta finalidade.

Quantidade de amostra:

Mínimo de 100g

Armazenamento

Por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C.

## 22 - Sistema de Etiquetas de identificação

As etiquetas devem ser colocadas em cada alimento embalado ou nos lotes de monoblocos, assadeiras ou gastronormes com os alimentos não embalados.

Fornecedor	Nº Registro	Nº da Nota Fiscal
Produto	Marca	Origem
Conservação	Prazo de Validade*	Utilizar até**

\* de acordo com a rotulagem

\*\* a data estabelecida deve estar de acordo com os critérios de uso

## 23 - Utilização de ovos

Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp. tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

### 23.1 - Na comercialização e na compra

- É proibida a venda de ovos com a casca rachada
- Verificar se os ovos estão estocados em local arejado, limpo e fresco, longe de fontes de calor
- Conferir o prazo de validade

### 23.2 - Na utilização

- armazenar os ovos de acordo com as instruções do fornecedor;
- não utilizar ovos com a casca rachada;
- evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo;
- não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

### 23.3 - Na preparação

- não oferecer para consumo ovos crus;
- não oferecer para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;
- preparações sem cocção (cremes, mousses, maioneses, etc.) utilizar: ovos pasteurizados, ovos desidratados, ovos cozidos;

- preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, no mínimo ovos fritos com a gema dura
- omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., atingir 74°C no centro geométrico.

## 24 - Transporte

Requisitos para o transporte de alimentos:

- Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los
- Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.
- Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais
- A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável.
- No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente
- Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes
- Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:
  - Refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C
  - Resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem.
  - Aquecimento com tolerância até 60°C
  - Congelamento com tolerância até -12°C
- Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura
- Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos
- A exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

## 25 - Uso de termômetros

Os termômetros devem ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

## 26 - Registro das medições realizadas

Deve ser mantido registro das medições efetuadas em planilhas próprias.

## Bibliografia

- Ministério da Saúde - Portaria nº 1428 de 26/11/93
- Ministério da Saúde - Portaria nº 326 de 30/07/97
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo - CVS - Portaria CVS nº30 de 31/01/94
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo - CVS - Portaria CVS nº52 de 03/05/93
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo - CVS - Orientações para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos, 2 Ed., 1998 (revisada).
- Código Sanitário do Estado de São Paulo - Decreto nº 12432 de 27/09/78
- Gabinete do Secretário do Estado de São Paulo - Resolução SS - 38 de 27/02/96
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo - Portaria CVS-1 DITEP de 13/01/98
- SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations – CODEX ALIMENTARIUS – Draft Code of Hygienic Practices for Pre-Cooked and Cooked Foods in Mass Catering.
- WHO – World Health Organization – HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point.
- ICMSF – International Commission on Microbiological Specification for Foods – El Sistema de Analisis de Riesgos y Puntos Criticos. Ed Acribia, 1991
- Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – Portaria nº 24 de 29/12/94 (NR – 7)
- Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes e Domissanitários – Portaria nº 15 de 23/08/88.
- Ministério da Saúde – DETEN – Portaria nº 89 de 25/08/94.
- Ministério da Saúde – Portaria GM nº 36 de 19/01/90.
- Ministério da Saúde – Portaria nº 930 de 27/08/92
- Ministério da Saúde – SNVS nº 10 de 08/03/85.
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Portaria CVS nº 2 de 14/04/93.
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Decreto 7206 de 03/12/75
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – SAMA/ CVS – Informativo Técnico nº 001/1991.
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Portaria CVS nº 005 de 25/05/93
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Portaria CVS nº 15 de 07/11/91.
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Portaria CVS nº 001 de 11/05/91
- Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Informe Técnico “Salmonella enteritidis” – março de 1996
- MAARA – Portaria nº 304 de 22/04/96.
- IBRAGEL – Instituto Brasileiro de Alimentos Surpergelados – Recomendações para manuseio, armazenagem, transporte e exposição para vendas de alimentos supergelados – setembro, 1985.
- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - “Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade”, 3 Ed, 1998, São Paulo.

## ANEXO 12

### **Empresas que desenvolvem food trucks**

Segundo a referência bibliográfica nº 22, para montagem de triciclos, a única empresa homologada pela Denatran e Ibama é a Motocar, de Manaus.

Há outras empresas que auxiliam na construção e planejamento de caminhões para confecção de cozinhas profissionais itinerantes, dentre estas, citam-se:

#### **Motocar, o triciclo brasileiro**

Manaus, AM

Telefone: 0800 092 3468

#### **Bumerangue Reboques**

São Paulo/SP

Telefone: (11) 2958-3001

Site: [www.bumeranguereboques.com.br](http://www.bumeranguereboques.com.br)

#### **FAG Brasil**

São Caetano do Sul/SP

Telefone: (11) 2311-1548

Site: [www.fagbrasil.com](http://www.fagbrasil.com)

#### **Future INBOX**

São Paulo/SP

Telefone: (11) 2059-2980

Site: [www.futureinbox.com.br](http://www.futureinbox.com.br)

#### **Truckvan Unidades Móveis**

São Paulo/SP

Telefone: (11) 2635-1133

Site: [www.truckvan.com.br](http://www.truckvan.com.br)

#### **Universal Carrocerias**

Osasco/SP

Telefone: (11) 3592-3274

Site: [www.universalkit.com.br](http://www.universalkit.com.br)

#### **Athos Brasil**

Baurú/SP

Telefone: (14) 2108-1600

Site: [www.athosbrasil.com.br](http://www.athosbrasil.com.br)

#### **IceBox**

Baurú/SP

Telefone: (11) 2954-4592

Site: [www.icebox.com.br](http://www.icebox.com.br)

#### **Berta Cozinhas Industriais**

São Paulo

Telefone: (11) 2901-1514

Site: [www.bertha.com.br](http://www.bertha.com.br)



- **Berta Cozinhas Industriais** – Site da empresa: [berta.com.br](http://berta.com.br)

**RESOLUÇÃO TÉCNICA Nº 004/CCB/BM/2003. ????**

Baixa instruções suplementares ao Decreto Estadual nº 37.380/97, alterado pelo Decreto Estadual nº 38.273/98, referente a Normas de Prevenção e Proteção Contra Incêndios quanto a edificações provisórias.

O COMANDANTE DO COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS DA BRIGADA MILITAR, no uso de suas atribuições que lhe conferem o Artigo 48, § 4º do Regimento Interno da Brigada Militar (Portaria nº 221/SJS/2002) e Art. 3º, Inciso XIII, da Lei nº 11.736 de 13/01/2002,

RESOLVE:

Art. 1º - As edificações e instalações temporárias ou provisórias deverão possuir o Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI) aprovado pelo Corpo de Bombeiros da Brigada Militar, conforme disposto na Lei 10 987/97.

Parágrafo Único: Os sistemas de prevenção instalados nesses locais deverão atender aos parâmetros técnicos.

Art. 2º - Os PPCI referentes a edificações provisórias, eventos, feiras, parques ou similares, deverão conter os seguintes documentos:

I - Requerimento solicitando exame e inspeção de local;

II - Memorial descritivo da edificação ou do local do evento;

III - Memorial descritivo dos sistemas de prevenção e proteção necessários;

IV - Planta ou croqui em escala, com lançamento dos sistemas de prevenção na cor vermelha;

V - Comprovante de recolhimento de taxas de serviços diversos referentes ao exame do PPCI e a inspeção do local;

VI - Certificado de treinamento de pessoal teórico e prático para operação dos sistemas de prevenção e proteção contra incêndios instalados;

VII - Laudo atestando a conformidade, características e segurança das instalações elétricas, quando couber;

VIII - Laudo de resistência das estruturas a serem utilizadas (palcos, arquibancadas, etc.), quando couber;

- IX - Laudo de capacidade de ocupação do local, quando couber;
- X - Laudo de segurança dos equipamentos, quando couber.
- XI - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pelo PPCI, além daqueles responsáveis pelos Laudos, quando não for (em) o(s) mesmo(s).

Art. 3º - Na hipótese de queima de fogos de artifício, deverá ser observado o disposto na Portaria 072/EMBM/99.

Art. 4º - Quando a edificação/instalação temporária estiver localizada no interior de outra edificação existente, sobre ela ou ocupando parcela de sua área, esta deverá possuir PPCI junto ao Corpo de Bombeiros.

Art. 5º - A utilização de GLP em edificações temporárias deverá atender aos requisitos mínimos de segurança previstos na legislação.

Art. 6º - O PPCI da edificação/instalação temporária deverá ser protocolado, impreterivelmente, com 10 (dez) dias de antecedência à data do evento ou início da atividade, viabilizando-se assim possíveis correções necessárias ao processo.

Art. 7º - Caso não apresentado o PPCI até os 5 (cinco) dias úteis que antecedem o evento, deverá a edificação/instalação ser advertida a apresentar o PPCI imediatamente, sob pena de, não o fazendo, vir a edificação/instalação provisória ser interditada.

Art. 8º - Os Comandantes locais são os responsáveis pela notificação para apresentação do PPCI das edificações provisórias que iniciarem sua instalação sem observância do previsto na Lei Estadual 10.987/97.

Art. 9º - O Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio emitido pelo Corpo de Bombeiros terá validade pelo período da realização do evento na instalação provisória, limitado ao máximo previsto na lei.

Parágrafo Único: O PPCI elaborado poderá ser utilizado por ocasião da mudança de município desde que não sejam alteradas as características da edificação/instalação e sistemas de proteção contra incêndios conforme submetidos à exame, devendo neste caso ser solicitada apenas a inspeção do local pelo Corpo de Bombeiros da Brigada Militar.

Art. 10 - Quando for utilizado gerador ou transformador de energia para alimentação da edificação/instalação provisória, deverá este estar isolado por fitas reflexivas ou barreiras, além de devidamente sinalizado.

Parágrafo Único: o cabeamento utilizado deverá estar protegido e isolado.

Art. 11 - A cobertura utilizada, quando flexível (lona, PVC, entre outras), deverá ser composta ou tratada com produto que impeça a propagação do fogo.

Art. 12 - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

(A) ARIOVALDO DOS SANTOS MARIANO - Cel QOEM - Comandante do CCB

## ANEXO 14

### DECRETO N.º 49.969, DE 28 DE AGOSTO DE 2008

Regulamenta a expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento, em consonância com as Leis n.º 10.205, de 4 de dezembro de 1986, e n.º 13.885, de 25 de agosto de 2004; revoga os decretos e a portaria que especifica.

Gilberto Kassab, Prefeito do Município de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

Considerando a necessidade de conferir nova regulamentação aos procedimentos para expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento, em consonância com as disposições previstas na Lei n.º 10.205, de 4 de dezembro de 1986, e respectivas alterações posteriores, e na Lei n.º 13.885, de 25 de agosto de 2004, em especial nos Capítulos I e II do Título IV de sua Parte III;

Considerando a necessidade de regulamentar os procedimentos relativos à obtenção de Auto de Licença de Funcionamento para atividades com características físicas e de funcionamento específicas ou exclusivas;

Considerando a necessidade de simplificação das normas e de agilização dos procedimentos para o licenciamento de atividades não-residenciais, compatíveis ou toleráveis, nos termos definidos na Lei n.º 13.885, de 2004, quando não causem impactos significativos, visando, inclusive, ao licenciamento eletrônico em implantação, coordenado pela Secretaria Especial de Desburocratização,

Decreta:

Art. 1º - Este decreto regulamenta a expedição de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento, Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários e Termo de Consulta de Funcionamento, em consonância com as disposições previstas nas Leis n.º 10.205, de 4 de dezembro de 1986, e respectivas alterações posteriores, e n.º 13.885, de 25 de agosto de 2004, em especial nos Capítulos I e II do Título IV de sua Parte III, relativas à regularidade e irregularidade de usos não-Residenciais - nR, definindo os procedimentos administrativos referentes à emissão de licenças para instalação desses usos.

Parágrafo único. A expedição de licenças por meio eletrônico continua regulada pelo Decreto n.º 49.460, de 30 de abril de 2008.

#### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º - Nenhum imóvel poderá ser ocupado ou utilizado para instalação e funcionamento de usos não-Residenciais - nR, sem prévia emissão, pela Prefeitura, da licença correspondente, sem a qual será considerado em situação irregular quanto ao uso.

DECRETO N.º 49.969/2008 01

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 1º - A licença é dispensada:

I - para o exercício da profissão dos moradores em suas residências, em qualquer zona de uso, exceto na Zona Estritamente Residencial - ZER, com o emprego de, no máximo, 1 (um) auxiliar ou funcionário, nos termos do artigo 249 da Lei n.º 13.885, de 2004, desde que observados os parâmetros de incomodidade definidos para a zona de uso ou via;

II - para o exercício, em Zona Estritamente Residencial - ZER, de atividades intelectuais dos moradores em suas residências, desde que observados os respectivos parâmetros de incomodidade e não sejam recebidos clientes nem utilizados auxiliares ou funcionários, conforme disposto no artigo 250 da Lei n.º 13.885, de 2004.

§ 2º - Os usos não-residenciais - nR serão considerados em situação irregular, frente à legislação disciplinadora do uso e ocupação do solo, em caso de ausência ou ineficácia da licença.

§ 3º - A licença perderá sua eficácia nas seguintes hipóteses:

I - invalidação, nos casos de falsidade ou erro das informações ou ausência dos requisitos que fundamentaram a expedição da licença;

II - cassação, nos casos previstos em lei, tais como:

a) descumprimento das obrigações impostas por lei ou por ocasião da expedição da licença;

b) se as informações, documentos ou atos que tenham servido de fundamento à licença vierem a perder sua eficácia, em razão de alterações físicas ou de utilização, de incomodidade ou de instalação, ocorridas no imóvel em relação às condições anteriores, aceitas pela Prefeitura;

c) desvirtuamento do uso licenciado;

III - decurso do prazo de 1 (um) ano de sua expedição, contado da data da respectiva publicação no Diário Oficial da Cidade (DOC), sem a devida revalidação, no caso de Alvará de Funcionamento;

IV - revogação, no caso de Alvará de Autorização, quando a Prefeitura não tiver interesse em sua manutenção ou renovação;

V - ausência de renovação, exigida nas hipóteses previstas no artigo 3º e seguintes da Lei n.º 10.205, de 1986, e alterações posteriores.

§ 4º - Às hipóteses definidas nos incisos I e II do § 3º deste artigo, aplica-se o disposto no artigo 43 deste decreto.

§ 5º - A perda da eficácia da licença acarretará a instauração de regular procedimento fiscalizatório, observadas as disposições da Lei n.º 13.885, de 2004.

DECRETO N.º 49.969/2008 02

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

## CAPÍTULO II

### DAS LICENÇAS

#### SEÇÃO I

##### DOS TIPOS DE LICENÇA

Art. 3º - Serão expedidas as seguintes licenças para usos não-Residenciais:

I - Auto de Licença de Funcionamento;

II - Alvará de Funcionamento;

III - Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários.

Art. 4º - Devem requerer Alvará de Funcionamento os estabelecimentos com capacidade de lotação igual ou superior a 250 (duzentas e cinquenta) pessoas, que pretendam instalar-se, por tempo indeterminado, em parte ou na totalidade de edificação permanente, para o exercício de atividades geradoras de público, incluindo, dentre outras assemelhadas:

I - cinemas, auditórios, teatros ou salas de concerto;

II - templos religiosos;

III - “buffet”, salões de festas ou danças;

IV - ginásios ou estádios;

V - recintos para exposições ou leilões;

VI - museus;

VII - restaurantes, bares, lanchonetes e choperias;

VIII - casas de música, boates, discotecas e danceterias;

IX - autódromo, hipódromo, velódromo e hípica;

X - clubes associativos, recreativos e esportivos.

Art. 5º - Depende da prévia expedição de Alvará de Autorização a realização de eventos públicos e temporários com mais de 250 (duzentas e cinquenta) pessoas, que ocorram em:

I - imóveis públicos ou privados;

DECRETO N.º 49.969/2008 03

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

II - edificações ou suas áreas externas, ainda que descobertas e abertas, tais como jardins, áreas de lazer e recreação, pátios de estacionamento, áreas externas em clubes de campo, áreas para a prática de atividades físicas, esportivas e similares;

III - terrenos vagos, terrenos não-edificados e edificações inacabadas;

IV - logradouros públicos, tais como ruas, praças, viadutos e parques.

§ 1º - Entende-se por evento público aquele dirigido ao público, com ou sem a venda de ingressos.

§ 2º - Entende-se por evento temporário aquele realizado em período restrito de tempo ou com prazo determinado de duração.

§ 3º - O disposto neste decreto aplica-se a eventos promovidos ou organizados por particulares ou pela Administração Pública Direta e Indireta.

§ 4º - Ficam dispensados de Alvará de Autorização os eventos públicos e temporários em edificações que abriguem atividades incluídas dentre aquelas referidas no artigo 4º deste decreto, já licenciadas com Alvará de Funcionamento em vigor, desde que:

I - o público utilize exclusivamente as áreas destinadas à concentração de pessoas e já licenciadas;

II - haja controle da lotação máxima permitida para o local, indicada na licença concedida; III - não tenham ocorrido alterações de ordem física no local, em relação ao regularmente licenciado;

IV - não tenham sido implantados equipamentos transitórios ou edificações, ainda não licenciados.

§ 5º - O processo visando à expedição de Alvará de Autorização tem por objeto a análise das condições de segurança do evento a ser realizado.

§ 6º - O Alvará de Autorização será sempre concedido a título precário, podendo ser revogado a qualquer tempo, nos termos do inciso IV do § 3º do artigo 2º deste decreto, sem prejuízo das hipóteses de invalidação e cassação.

Art. 6º - Nas demais hipóteses não previstas nos artigos 4º e 5º deste decreto, o uso nãoResidencial será licenciado mediante Auto de Licença de Funcionamento.

Art. 7º - Para efeito de aplicação deste decreto, a lotação será calculada nos termos do Código de Obras e Edificações em vigor.

Parágrafo único. Nos casos de eventos a serem realizados em locais abertos, poderá ser adotado, para cálculo de lotação, critério técnico de comprovada eficácia.

DECRETO N.º 49.969/2008 04

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

## SEÇÃO II

### DOS EFEITOS DAS LICENÇAS



Art. 8º - As licenças de que trata este decreto somente produzirão efeitos após sua efetiva expedição.

§ 1º - O simples protocolo do pedido de Auto de Licença de Funcionamento, de Alvará de Funcionamento ou de Alvará de Autorização não autoriza o funcionamento da atividade.

§ 2º- O Auto de Licença de Funcionamento ou o Alvará de Funcionamento deverão ser afixados, permanentemente, em local visível para o público, no acesso principal do imóvel.

§ 3º - O Alvará de Autorização deverá permanecer no local do evento para pronta exibição aos órgãos de fiscalização municipal, sempre que solicitado, assim como os documentos indispensáveis à comprovação do regular funcionamento da atividade, nos termos do inciso IX do artigo 12 deste decreto.

Art. 9º - No caso dos estabelecimentos referidos no artigo 4º deste decreto, é obrigatória a afixação, junto ao acesso principal e internamente, em local bem visível para o público, dos seguintes avisos:

I - indicação da lotação máxima aprovada para a atividade;

II - informação sobre estar esgotada a lotação do recinto;

III - quando os locais forem destinados à exibição de espetáculos, programados ou não, indicação das condições de segurança oferecidas, tais como:

a) rotas de fuga e saídas sinalizadas;

b) equipamentos de combate a incêndio;

c) Brigada de Combate a Incêndio;

d) iluminação de emergência;

e) portas com barra antipânico;

f) saídas de emergência.

§ 1º - O aviso a que se refere o inciso III do “caput” deste artigo poderá ser substituído por impressos a serem distribuídos aos frequentadores.

§ 2º - Os estabelecimentos mencionados no inciso III do “caput” deste artigo deverão manter, durante todo o período em que estiverem abertos ao público, Brigada de Combate a Incêndio.

DECRETO N.º 49.969/2008 05

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 3º - Os estabelecimentos destinados a espetáculos programados deverão também demonstrar, por meio de representação ao vivo ou audiovisual, a localização dos equipamentos de segurança e a maneira de sua utilização em caso de sinistro, nos moldes dos procedimentos adotados em aeronaves.

SEÇÃO III

DAS INFORMAÇÕES CONSTANTES DA LICENÇA

Art. 10 - Do Auto de Licença de Funcionamento e do Alvará de Funcionamento deverão constar:

I - endereço completo do local onde se pretende instalar a atividade;

II - número do contribuinte do Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU;

III - atividade a ser exercida no imóvel;

IV - zona de uso e classificação da via;

V - subcategoria de uso e grupo de atividade, de acordo com o Quadro n.º 02, anexo ao Decreto n.º 45.817, de 4 de abril de 2005, e respectivas alterações posteriores;

VI - parâmetros de incomodidade e condições de instalação a serem observados no funcionamento da atividade;

VII - área construída a ser utilizada e área total da edificação;

VIII - nome do estabelecimento ou do profissional autônomo, inclusive nome "fantasia";

IX - número da ficha de inscrição da pessoa física ou jurídica no Cadastro de Contribuintes Mobiliários - CCM;

X - outras observações, se necessárias, sobre:

a) a permanência, no estabelecimento, dos documentos indispensáveis à comprovação do regular funcionamento da atividade, tais como contrato de locação de vagas para estacionamento, Termo de Permissão de Uso - TPU referente a serviço de manobra e guarda de veículos ("valet service"), atestados referentes às condições de segurança contra incêndio e apólice de seguro contra furto ou roubo de automóveis, nos casos em que o número de vagas seja superior a 50 (cinquenta) veículos, para estacionamento de "shopping-centers", lojas de departamentos, supermercados e empresas, observadas as respectivas validades;

b) a proibição de acesso direto para a via pública, em caso de atividade complementar destinada ao atendimento exclusivo dos usuários da atividade principal;

DECRETO N.º 49.969/2008 06

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

XI - observação relativa à necessidade de renovação, nos termos da Lei n.º 10.205, de 1986;

XII - outras informações, a critério do órgão técnico.

Parágrafo único. Do Alvará de Funcionamento deverão constar também as seguintes informações:

I - número de inscrição no Cadastro de Locais de Reunião e atividades similares - CADLORE;

II - lotação máxima permitida;

III - observação relativa à obrigatoriedade de sua revalidação, nos termos do disposto no artigo 41 deste decreto.

Art. 11 - Fica mantido o Cadastro de Locais de Reunião e atividades similares - CADLORE, no qual deverão ser cadastrados, pelo Departamento de Controle de Uso de Imóveis - CONTRU, da Secretaria Municipal de Habitação - SEHAB, e pelas Subprefeituras, os estabelecimentos que exerçam quaisquer atividades referidas no artigo 4º deste decreto, com capacidade de lotação igual ou superior a 250 (duzentas e cinqüenta) pessoas.

§ 1º - O CADLORE é constituído pelos dados e informações referentes ao responsável legal, localização, tipo da atividade, construção e segurança da edificação, dentre outros considerados necessários.

§ 2º Sempre que constatadas alterações de ordem física ou de utilização do local, os dados e informações constantes do CADLORE deverão ser atualizados pelo Departamento de Controle de Uso de Imóveis - CONTRU e pelas Subprefeituras.

§ 3º - O cadastramento no CADLORE não implica o reconhecimento da regularidade da edificação e de seu uso.

Art. 12 - Do Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários, dependendo das características da edificação ou equipamento, da natureza do uso pretendido e da capacidade de lotação ou do público estimado, deverão constar as seguintes informações:

I - denominação do evento;

II - identificação do responsável pela promoção ou organização do evento;

III - endereço do evento, incluindo o número do Código de Endereçamento Postal (CEP) e o número de contribuinte, constante do IPTU, quando não se tratar de área pública;

IV - datas de realização e horários de funcionamento (início e término);

V - lotação máxima permitida;

VI - nível máximo de ruído (som) permitido;

DECRETO N.º 49.969/2008 07

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

VII - identificação do responsável técnico pelo sistema de segurança;

VIII - observação relativa à obrigatoriedade de sua prorrogação na hipótese do artigo 42 deste decreto;

IX - anotação quanto à obrigatoriedade de permanência do Alvará de Autorização no local do evento, durante sua realização, devidamente acompanhado dos documentos indispensáveis à comprovação do regular funcionamento da atividade, conforme o caso, tais como contrato de locação de vagas, TPU referente a serviço de manobra e guarda de veículos ("valet service") e relação dos estacionamentos disponíveis, observadas as respectivas validades;

X - outras informações, a critério do órgão competente.

### CAPÍTULO III

#### DOS PROCEDIMENTOS

##### SEÇÃO I

##### DA INSTAURAÇÃO E DAS COMPETÊNCIAS

Art. 13 - O processo visando à expedição das licenças mencionadas no artigo 3º será instaurado mediante requerimento do interessado, a ser apresentado e instruído nos termos dos artigos 22 a 24 deste decreto ao órgão municipal competente.

Art. 14 - O Auto de Licença de Funcionamento, o Alvará de Funcionamento e o Alvará de Autorização serão expedidos pela Secretaria Municipal de Habitação, por meio do Departamento de Controle de Uso de Imóveis - CONTRU, ou pelas Subprefeituras, por meio da respectiva Coordenadoria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - CPDU.

§ 1º - Compete ao Departamento de Controle de Uso de Imóveis - CONTRU examinar e decidir solicitações de Alvará de Funcionamento e de Alvará de Autorização, exceto nas hipóteses previstas no artigo 1º, inciso II, alíneas “c” e “d”, do Decreto n.º 48.379, de 25 de maio de 2007.

§ 2º - Compete às Coordenadorias de Planejamento e Desenvolvimento Urbano das Subprefeituras examinar e decidir as solicitações de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento e Alvará de Autorização referidas nas hipóteses previstas no artigo 1º, inciso II, alíneas “c” e “d”, do Decreto n.º 48.379, de 2007.

§ 3º - Os eventos públicos e temporários promovidos ou organizados pela Administração Direta Municipal poderão ser autorizados diretamente pelo titular da Pasta à qual esteja vinculado o órgão responsável por sua promoção ou organização, após análise conclusiva dos técnicos nela lotados.

DECRETO N.º 49.969/2008 08

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

##### SEÇÃO II

##### DA ANÁLISE TÉCNICA E DA DECISÃO

Art. 15 - A análise técnica deverá observar os requisitos gerais e específicos previstos neste decreto e na legislação pertinente.

Parágrafo único. Sem prejuízo da imediata aplicabilidade deste decreto, as Subprefeituras poderão estabelecer, de forma complementar e mediante portaria do Subprefeito, a ser publicada no Diário Oficial da Cidade, requisitos específicos para a concessão de Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento e Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários, em áreas definidas de seu território, para atividades ou conjuntos de atividades que possam comprometer o bem-estar da população ou a segurança urbana.

Art. 16 - Os processos que apresentarem elementos incompletos ou incorretos serão objeto de comunicado, do qual constarão todas as falhas a serem sanadas.

§ 1º - A chamada para atendimento do comunicado será encaminhada, por via postal, ao interessado ou ao representante legal do estabelecimento, no endereço constante do requerimento ou, no caso de Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários, transmitida por “fax” ou mensagem eletrônica, sem prejuízo da publicação no Diário Oficial da Cidade.

§ 2º - O prazo para atendimento dos comunicados será de 30 (trinta) dias nos processos de Auto de Licença de Funcionamento e de Alvará de Funcionamento, e de 5 (cinco) dias nos de Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários, contados da data da respectiva publicação no Diário Oficial da Cidade, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, a pedido do interessado.

§ 3º - Os órgãos municipais competentes pela análise do pedido somente poderão vistoriar o imóvel se ainda restarem dúvidas quanto ao preenchimento dos requisitos para a expedição da licença que não tenham sido dirimidas pelo atendimento do comunicado.

Art. 17 - O Auto de Licença de Funcionamento, o Alvará de Funcionamento e o Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários deverão ser expedidos no prazo máximo de 30 (trinta) dias, desde que o requerimento esteja instruído com todos os documentos necessários.

Parágrafo único. O curso do prazo definido no “caput” deste artigo ficará suspenso durante a pendência de atendimento, pelo requerente, das exigências municipais feitas por intermédio de comunicado ou intimação para execução de obras e serviços.

Art. 18 - Os pedidos serão indeferidos:

I - por abandono, quando não atendido o comunicado nos prazos referidos no § 2º do artigo 16 deste decreto;

II - por motivo técnico ou jurídico, devidamente fundamentado.

DECRETO N.º 49.969/2008 09

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

Parágrafo único. Encerrada a instância administrativa, os processos referentes a pedidos indeferidos serão encaminhados às unidades competentes para anotações, planejamento da ação fiscalizatória e posterior arquivamento.

Art. 19 - Deferido o pedido, o requerente será notificado por via postal, com aviso de recebimento, para retirar o Auto de Licença de Funcionamento, Alvará de Funcionamento ou Alvará de Autorização no prazo de 30 (trinta) dias, independentemente de publicação no Diário Oficial da Cidade.

Parágrafo único. O documento não retirado no prazo fixado no “caput” deste artigo será juntado ao processo administrativo e com ele arquivado.

SEÇÃO III

## DOS RECURSOS E INSTÂNCIAS ADMINISTRATIVAS

Art. 20 - Do despacho decisório proferido pela autoridade competente nos termos deste artigo, caberá um único recurso, dirigido à autoridade superior.

§ 1º - O prazo para a interposição do recurso será de 15 (quinze) dias nos casos de Auto de Licença de Funcionamento e de Alvará de Funcionamento, e de 5 (cinco) dias em caso de Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários, a contar da data da publicação do respectivo despacho de indeferimento no Diário Oficial da Cidade.

§ 2º - No âmbito das Subprefeituras, as autoridades administrativas competentes para apreciação e decisão dos pedidos de que trata este decreto, na conformidade de seu artigo 14, são as seguintes:

I - Supervisor de Uso do Solo e Licenciamentos;

II - Subprefeito.

§ 3º - No âmbito da Secretaria Municipal de Habitação, as autoridades administrativas competentes para apreciação e decisão dos pedidos de Alvará de Funcionamento e de Alvará de Autorização, na conformidade do artigo 14 deste decreto, são as seguintes:

I - Diretor de Divisão;

II - Secretário Municipal de Habitação.

§ 4º - O despacho do Subprefeito e do Secretário Municipal de Habitação, bem como o decurso do prazo recursal, encerram definitivamente a instância administrativa.

§ 5º - Os recursos serão processados nos mesmos autos do processo administrativo.

§ 6º - Eventuais pedidos de reconsideração serão recebidos e processados como recursos, desde que interpostos no respectivo prazo.

DECRETO N.º 49.969/2008 10

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

Art. 21 - Os prazos referidos neste decreto observarão o disposto no artigo 40 da Lei n.º 14.141, de 27 de março de 2006, alterada pela Lei n.º 14.614, de 7 de dezembro de 2007.

## CAPÍTULO IV

### DOS REQUERIMENTOS

#### SEÇÃO I

##### DO REQUERIMENTO DE AUTO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Art. 22 - Para fins de instrução do pedido de Auto de Licença de Funcionamento, dependendo das características da edificação e da natureza do uso pretendido, deverão ser apresentados:

I - requerimento-padrão, assinado pelo interessado ou seu representante legal, com as seguintes informações:

a) endereço completo do local onde se pretende instalar a atividade (estabelecimento ou local de trabalho), incluído o Código de Endereço Postal - CEP;

b) classificação da atividade, segundo o Quadro n.º 02, anexo ao Decreto n.º 45.817, de 2005;

c) área construída a ser utilizada e área total da edificação;

II - cópia da cédula de identidade do requerente;

III - cópia de Notificação-Recibo do Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU referente ao imóvel em que se pretende instalar a atividade, caso não seja público;

IV - cópia do título de propriedade do imóvel, nos casos em que não haja lançamento fiscal para o lote particular;

V - termo de anuência ou permissão, ou documento equivalente, em se tratando de imóvel de posse ou propriedade da Administração Direta ou Indireta da União, do Estado ou do Município, incluídas as concessionárias de serviços públicos e quaisquer outras empresas a elas equiparadas;

VI - cópia da ficha de inscrição da pessoa física ou da pessoa jurídica no Cadastro de Contribuintes Mobiliários - CCM;

VII - documento comprobatório da regularidade da edificação para o uso pretendido, nos termos do artigo 25, § 1º e § 2º, deste decreto;

VIII - declarações do representante legal do estabelecimento, sobre os parâmetros de incomodidade e condições de instalação que deverão ser observados pela atividade, e sobre a manutenção da regularidade da edificação, na conformidade do documento comprobatório apresentado, nos termos do inciso VII deste artigo;

IX - guia de recolhimento quitada.

DECRETO N.º 49.969/2008 11

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

Parágrafo único. No caso de atividade a ser instalada em edificação com área total construída superior a 150,00m<sup>2</sup> (cento e cinquenta metros quadrados), as declarações previstas no inciso VIII do “caput” deste artigo serão subscritas também por profissional habilitado e acompanhadas de cópias da carteira do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA/SP e respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica - ART.

SEÇÃO II

DO REQUERIMENTO DE ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

Art. 23 - Para fins de instrução do pedido de Alvará de Funcionamento, dependendo das características da edificação e da natureza do uso pretendido, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I - requerimento-padrão, assinado pelo interessado ou seu representante legal, com as seguintes informações:

a) endereço completo do local onde se pretende instalar a atividade (estabelecimento ou local de trabalho), incluído o Código de Endereço Postal - CEP;

b) classificação da atividade, segundo o Quadro n.º 02, anexo ao Decreto n.º 45.817, de 2005;

c) área construída a ser utilizada e área total da edificação;

II - cópia da cédula de identidade do requerente;

III - cópia de Notificação-Recibo do IPTU referente ao imóvel em que se pretende instalar a atividade, caso não se trate de área pública;

IV - cópia do título de propriedade do imóvel, nos casos em que não haja lançamento fiscal para o lote particular;

V - termo de anuência ou permissão, ou documento equivalente, em se tratando de imóvel de posse ou propriedade da Administração Direta ou Indireta da União, do Estado ou do Município, incluídas as concessionárias de serviços públicos e quaisquer outras empresas a elas equiparadas;

VI - documento comprobatório da regularidade da edificação para o uso pretendido, nos termos do artigo 25, § 1º e § 2º, deste decreto;

VII - declarações assinadas pelo representante legal do estabelecimento e por profissional habilitado, acompanhadas de cópias da carteira do CREA/SP e respectiva ART, sobre os parâmetros de incomodidade e condições de instalação que deverão ser observados pela atividade, bem como sobre a manutenção da regularidade da edificação, na conformidade do documento comprobatório apresentado;

VIII - Laudo Técnico de Segurança, nos termos da Portaria Pref. n.º 1751, de 10 de maio de 2006; DECRETO N.º 49.969/2008 12 WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

IX - planta da edificação, em 3 (três) vias, representando fielmente o local, contendo a localização dos equipamentos do sistema de segurança, ou projeto de adaptação às normas de segurança, bem como o projeto de adequação às normas de acessibilidade de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, na hipótese do artigo 39 deste decreto;

X - cronograma físico-financeiro e memorial descritivo das obras e serviços, quando necessária a adaptação da edificação às condições de segurança;

XI - ART de cada um dos responsáveis técnicos, bem como as respectivas cópias das carteiras do CREA/SP.

§ 1º - Na hipótese de não ser necessária a execução de obras, deverão ainda ser apresentados:

I - atestados:



- a) das instalações elétricas, conforme NBR 5410/ABNT;
- b) do Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas, conforme NBR 5419/ABNT;
- c) de formação de Brigada de Combate a Incêndios, conforme NBR 14276 e 14277/ABNT;
- d) de estabilidade estrutural, conforme o caso; e) dos equipamentos de segurança;
- f) da acessibilidade do imóvel a pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida;
- g) das instalações de gás, conforme o Decreto n.º 24.714, de 7 de outubro de 1987, e alterações subsequentes;
- h) de condução de obras;

II - guia de recolhimento quitada;

III - laudo técnico comprobatório de tratamento acústico, quando necessário, nos termos do artigo 38 deste decreto;

IV - declaração do responsável pelo estabelecimento, que comprove o atendimento das disposições relativas aos avisos obrigatórios dos locais de reunião, previstos no artigo 9º deste decreto.

DECRETO N.º 49.969/2008 13

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

### SEÇÃO III

#### DO REQUERIMENTO DE ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO

#### PARA EVENTOS PÚBLICOS E TEMPORÁRIOS

Art. 24 - Para fins de instrução do pedido de Alvará de Autorização, dependendo das características da edificação ou equipamento, da natureza do uso pretendido, da capacidade de lotação e do público estimado, deverão ser apresentados os seguintes documentos e informações:

I - requerimento-padrão, assinado pelo interessado ou seu representante legal;

II - documentos de identificação do responsável pelo evento;

III - cópia de Notificação-Recibo do IPTU referente ao imóvel em que se pretende instalar a atividade, caso este não seja público;

IV - cópia do título de propriedade do imóvel, nos casos em que não haja lançamento fiscal para o lote particular;

V - contrato de locação, termo de anuência, termo de autorização ou documento equivalente, firmado pelo proprietário ou possuidor do imóvel;

VI - termo de anuência ou permissão, ou documento equivalente, em se tratando de imóvel de posse ou propriedade da Administração Direta ou Indireta da União, do Estado ou do Município, incluídas as concessionárias de serviços públicos e quaisquer outras empresas a elas equiparadas;

VII - guia de arrecadação quitada, referente ao preço do serviço público;

VIII - memorial descritivo do evento, contendo, dentre outros:

a) identificação do objetivo;

b) datas de realização e horários de início e término;

c) capacidade de lotação ou público estimado;

d) endereço completo do imóvel ou identificação do logradouro;

e) descrição das estruturas a serem montadas, dos equipamentos a serem instalados e da organização da segurança;

f) nos casos de eventos a serem realizados em pátio de estacionamento, demonstração de que a utilização da área não interfere nas vagas obrigatórias da edificação;

IX - cópias das peças gráficas descritivas, necessárias à perfeita compreensão do pedido de Alvará de Autorização;

DECRETO N.º 49.969/2008 14

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

X - cálculo da capacidade de lotação, ou estimativa de público, e das condições de escoamento do público, de acordo com as características do evento, observada a Portaria n.º 14/SEHAB-G, de 1º de outubro de 1996, ou a norma que venha a sucedê-la;

XI - indicação das providências relativas a sanitários, estacionamento de veículos, acesso de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida e controle de ruídos;

XII - identificação das empresas e profissionais responsáveis pelos projetos, por sua execução e pela organização do evento;

XIII - contrato com empresa responsável pela segurança do público durante o evento, devidamente cadastrada junto ao órgão competente;

XIV - ofício protocolado perante a Polícia Militar do Estado de São Paulo, comunicando o evento;

XV - anuências do Centro de Comunicações - CECOM, da Coordenadoria Municipal de Defesa Civil - COMDEC, da Secretaria Municipal da Saúde, e da Companhia de Engenharia de Tráfego - CET;

XVI - atestados técnicos ou termos de compromisso técnico de:

- a) estabilidade das edificações, instalações e equipamentos, inclusive coberturas, arquibancadas, palcos, torres de equipamentos, painéis, mobiliários, gradis e elementos decorativos;
- b) regularidade das instalações elétricas do evento, bem como dos sistemas de aterramento referidos na NBR 5410/ABNT, e da proteção contra descargas elétricas atmosféricas (SPDA), de acordo com a NBR 5419/ABNT;
- c) adequação e funcionamento do sistema de segurança, incluindo equipamentos e brigada de combate a incêndio e pânico, em condições de operação;
- d) atendimento à Lei n.º 11.345, 14 de abril de 1993, e à NBR 9050/ABNT, para os efeitos de aplicação das disposições especiais para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, na forma prevista na legislação municipal;
- e) atendimento aos limites de ruído estabelecidos nos Quadros 02/a a 02/h, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004, e no § 8º do artigo 177, todos da mesma lei;

XVII - a critério da Municipalidade, conforme as necessidades do caso, indicação do engenheiro de segurança que deverá estar presente no local por ocasião da realização do evento.

§ 1º - O Alvará de Autorização deverá ser requerido com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data de realização do evento.

§ 2º - O atendimento às exigências técnicas constantes deste artigo deverá ser comprovado por atestados técnicos ou termos de compromisso técnico, firmados por empresas ou profissionais devidamente habilitados, acompanhados das respectivas ART e cópias das carteiras do CREA/SP.

DECRETO N.º 49.969/2008 15

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 3º - Dependendo das particularidades do caso, poderão ser solicitados esdarecimentos adicionais aos interessados, bem como a apresentação da documentação complementar necessária à instrução e apreciação do pedido, assim como poderá ser dispensada a apresentação de documento relacionado neste artigo por motivo devidamente fundamentado.

## CAPÍTULO V

### DOS REQUISITOS GERAIS PARA EXPEDIÇÃO DO

### AUTO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO E DO ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

#### SEÇÃO I

#### DA REGULARIDADE DA EDIFICAÇÃO

Art. 25 - O uso não-Residencial - nR, desde que permitido, poderá instalar-se em edificação em situação regular, ainda que não-conforme, desde que observados os parâmetros de incomodidade e condições de instalação previstos nos Quadros 02, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004.

§ 1º - Constituem-se documentos hábeis para a comprovação da regularidade da edificação, desde que esta tenha sido mantida sem alterações em relação ao regularmente licenciado:

I - planta aprovada com o respectivo “Habite-se”, Auto de Vistoria, Auto de Conclusão ou Certificado de Conclusão;

II - planta conservada com o Alvará de Conservação correspondente;

III - planta regularizada com o Auto de Regularização correspondente;

IV - Certificado de Mudança de Uso e peça gráfica correspondente.

§ 2º - A constatação da situação de regularidade da edificação, junto ao Cadastro de Edificações do Município - CEDI, dispensará a apresentação do documento relacionado no inciso VII do artigo 22 deste decreto, exceto quando se tratar de pedido para:

I - atividades classificadas como nR1 e nR2, de acordo com a Lei n.º 13.885, de 2004, e o Decreto n.º 45.817, de 2005, a serem instaladas em edificação cujo eventual alvará de reforma inclua-se nas competências de análise e decisão do Departamento de Aprovação de Edificações - APROV, da Secretaria Municipal de Habitação, na conformidade das atribuições definidas no Decreto n.º 48.379, de 2007;

II - atividades classificadas como nR3 e nR4, de acordo com a Lei n.º 13.885, de 2004, e o Decreto n.º 45.817, de 2005;

III - edificação que deva ser adaptada, em função de exigências quanto à habitabilidade, higiene, segurança ou acessibilidade para a atividade pretendida, definidas na legislação edilícia ou de uso e ocupação do solo.  
DECRETO N.º 49.969/2008 16 WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

## SEÇÃO II

### DA SEGURANÇA DA EDIFICAÇÃO

Art. 26 - A expedição de licença dependerá da demonstração do atendimento às condições de segurança da edificação.

§ 1º - Para fins de obtenção de Auto de Licença de Funcionamento, desde que a edificação tenha sido mantida sem alterações de ordem física ou de utilização em relação ao regulamente licenciado, com a comprovada manutenção do sistema de segurança implantado, o atendimento às condições de segurança da edificação poderá ser demonstrado por meio dos seguintes documentos, expedidos nos termos das Leis n.º 8.266, de 20 de junho de 1975, e n.º 11.228, de 26 de junho de 1992, e do Decreto nº 32.329, de 23 de setembro de 1992, com as respectivas alterações subsequentes:

I - Auto de Conclusão;

II - Certificado de Conclusão;

III - Auto de Conservação;

IV - Auto de Regularização;

V - Auto de Verificação de Segurança - AVS;

VI - Alvará de Funcionamento dos Equipamentos do Sistema de Segurança.

§ 2º - Excluem-se da obrigatoriedade de demonstração do atendimento às condições de segurança:

I - as edificações que estejam desobrigadas de espaços de circulação protegidos, de acordo com o Capítulo 12 do Anexo I da Lei n.º 11.228, de 1992, com altura igual ou inferior a 9,00m (nove metros) e população igual ou inferior a 100 (cem) pessoas (por andar), exceto as atividades ou grupos de atividades referidos no inciso II do § 2º deste artigo, com capacidade de lotação total superior a 100 (cem) pessoas;

II - as edificações destinadas ao comércio, à prestação de serviços de saúde, educação e automotivos, às indústrias, às oficinas e aos depósitos, aos locais de reunião e à prática de exercício físico ou esporte, com capacidade de lotação igual ou inferior a 100 (cem) pessoas;

III - as atividades enquadradas na subcategoria de uso nR1, de acordo com a Lei n.º 13.885, de 2004, e o Decreto n.º 45.817, de 2005, instaladas nos pavimentos térreos de edifícios, desde que em locais compartimentados vertical e horizontalmente em relação ao restante da edificação, e com saída imediata para a via pública.

DECRETO N.º 49.969/2008 17

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 3º - No caso de Auto de Licença de Funcionamento para as atividades nR1 e nR2, de acordo com a Lei n.º 13.885, de 2004, e o Decreto n.º 45.817, de 2005, a serem instaladas em edificação cujo eventual alvará de reforma indua-se nas competências de análise e decisão das Subprefeituras, na conformidade das atribuições definidas no Decreto n.º 48.379, de 2007, o documento poderá ser substituído, a critério e sob a responsabilidade do requerente, por atestado técnico referente à segurança da edificação, emitido por Engenheiro de Segurança, acompanhado de cópia da carteira do CREA/SP e respectiva ART.

§ 4º - A demonstração das condições de segurança da edificação, para fins de obtenção de Alvará de Funcionamento, dependerá da apresentação da documentação pertinente, nos termos do artigo 23 deste decreto.

Art. 27 - As edificações existentes, que não apresentem condições de segurança, na forma prevista na legislação vigente e nas normas técnicas oficiais, deverão ser adaptadas às exigências de segurança, mediante a execução de obras e serviços considerados necessários para garantir a segurança em sua utilização, conforme disposto nas Leis n.º 9.433, de 1º de abril de 1982, e n.º 11.228, de 1992, e no Decreto n.º 32.329, de 1992.

§ 1º - A adaptação poderá ser requerida e executada no mesmo processo administrativo em que foi requerida a licença, em todos os casos de Alvará de Funcionamento e nos casos de Auto de Licença de Funcionamento nos quais a apreciação do projeto de adaptação seja também de competência das Subprefeituras, nos termos do Decreto n.º 48.379, de 2007.

§ 2º - Nos casos de Auto de Licença de Funcionamento, não sendo apresentado documento comprobatório das condições de segurança e competindo ao Departamento de Controle de Uso de Imóveis - CONTRU a

apreciação de eventual projeto de adaptação, nos termos do Decreto n.º 48.379, de 2007, a Subprefeitura competente comunicará o fato àquele órgão, em expediente apartado do pedido de licença.

§ 3º - Executadas as obras ou serviços e cumpridas as demais exigências deste decreto e da legislação vigente, será expedida a licença de funcionamento, que constituirá documento hábil para fins de comprovação do atendimento às condições de segurança.

### SEÇÃO III

#### DA REGULARIDADE DO USO

Art. 28 - O uso de imóveis, para fins da disciplina do uso e ocupação do solo, classifica-se em permitido e não permitido e em conforme e não conforme.

§ 1º - Uso permitido é aquele passível de ser implantado ou instalado no imóvel, em função do tipo de zona de uso, da categoria da via e da sua largura.

§ 2º - Uso não permitido é aquele não passível de ser implantado ou instalado no imóvel, em função do tipo de zona de uso, da categoria da via ou da sua largura.

DECRETO N.º 49.969/2008 18

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 3º - Uso conforme é aquele permitido e que, no caso de uso não-Residencial - nR, atende também a todos os parâmetros de incomodidade e condições de instalação, constantes dos Quadros 02/a a 02/i, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004.

§ 4º - Uso não conforme é aquele que não é permitido ou, no caso de uso não-Residencial - nR, aquele que, mesmo permitido, não atende a, pelo menos, um dos parâmetros de incomodidade ou uma das condições de instalação, constantes dos Quadros 02/a a 02/i, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004.

Art. 29 - Para a expedição da licença, o uso pretendido deve ser considerado conforme.

§ 1º - Em qualquer zona de uso, para instalação de usos não-residenciais, não se aplica a limitação de área construída computável máxima permitida referida nos Quadros 02, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004, às edificações existentes consideradas em situação regular nos termos do “caput” e do § 1º do artigo 217 da mesma lei.

§ 2º - Quando se tratar de pedido de licença para funcionamento de estabelecimento em edificação em situação regular, não sendo possível atender o número de vagas exigidas para estacionamento de veículos, conforme previsto nos Quadros 02, anexos à Parte III da Lei n.º 13.885, de 2004, essa exigência poderá ser atendida com a vinculação de vagas em outro imóvel, à distância máxima de 200 (duzentos) metros.

§ 3º - O espaço destinado ao estacionamento de veículos em outro imóvel, referido no § 2º deste artigo, poderá estar situado a mais de 200 (duzentos) metros, quando o estabelecimento firmar convênio com estacionamento e serviço de manobristas, devendo o instrumento contratual mantido à disposição dos órgãos de fiscalização municipal.

§ 4º - Às atividades classificadas no grupo comércio de alimentação ou associado a diversões, previstas no inciso I do artigo 156 da Lei n.º 13.885, de 2004, das vias coletoras da ZM e da ZMp, não se aplica a restrição do horário de funcionamento previsto no Quadro 02/e da citada lei, até a regulamentação da matéria por lei específica.

§ 5º - O uso comprovadamente instalado até a data da publicação da Lei n.º 13.885, de 2004, permitido para o local pela legislação vigente quando de sua instalação, que tenha se tornado não permitido ou não conforme nos termos da referida lei, poderá ser tolerado, desde que:

I - a edificação possa ser considerada em situação regular, nos termos do artigo 25 deste decreto;

II - sejam atendidos os parâmetros de incomodidade relativos ao ruído e ao horário de carga e descarga, até a regulamentação dos demais parâmetros.

§ 6º - A comprovação do uso mencionado no § 5º deste artigo se dará mediante a apresentação de documento emitido por órgão da Prefeitura do Município de São Paulo ou do Poder Público estadual ou federal que tenha autorizado o exercício da atividade, no âmbito de sua competência.

DECRETO N.º 49.969/2008 19

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 7º - Aos estabelecimentos destinados à venda de produtos alimentícios, com ou sem consumo no local, ou ao desenvolvimento de atividades de lazer e diversão, do grupo de atividades comércio de alimentação ou associado a diversões, já comprovadamente instalados até a entrada em vigor da Lei n.º 13.885, de 2004, nas vias locais da ZM ou ZMp, não se aplica a restrição do horário de funcionamento previsto no Quadro 02/d da referida lei, até a regulamentação da matéria por lei específica.

#### SEÇÃO IV

##### DA INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS

Art. 30 - As licenças de que trata este decreto não serão expedidas caso a pessoa física ou jurídica requerente esteja incluída no Cadastro Informativo Municipal – CADIN MUNICIPAL, nos termos do artigo 3º da Lei n.º 14.094, de 6 de dezembro de 2005, com a redação dada pelo artigo 47 da Lei n.º 14.256, de 29 de dezembro de 2006.

#### CAPÍTULO VI

##### DAS SITUAÇÕES, ATIVIDADES E REQUISITOS ESPECÍFICOS

##### PARA EXPEDIÇÃO DE AUTO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

##### E DE ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

#### SEÇÃO I

##### DAS ATIVIDADES SUJEITAS A CONTROLE SANITÁRIO

Art. 31 - Nos pedidos de Auto de Licença de Funcionamento ou de Alvará de Funcionamento para atividades sujeitas a controle sanitário, os interessados deverão apresentar termo de ciência quanto à necessidade de atendimento às exigências previstas no artigo 90 da Lei n.º 13.725, de 9 de janeiro de 2004, relativas ao Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária - CMVS.

## SEÇÃO II

### DA INSTALAÇÃO DE DUAS ATIVIDADES NA MESMA EDIFICAÇÃO

Art. 32 - Poderão ser licenciadas duas ou mais atividades em uma mesma edificação, sem prejuízo das demais condições estabelecidas neste decreto, desde que:

I - as atividades sejam permitidas na zona;

II - os parâmetros de incomodidade e as condições de instalação sejam atendidos; DECRETO N.º 49.969/2008 20

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

III - as atividades possam funcionar de modo independente;

IV - sejam atendidas, em cada caso, as demais disposições da Lei n.º 13.885, de 2004;

V - seja atendida a quantificação total das instalações sanitárias, nos termos do disposto na Lei n.º 11.228, de 1992.

§ 1º - Poderão ser expedidas tantas licenças quantas forem as atividades que puderem ser instaladas no local, todas vinculadas entre si.

§ 2º - A licença de funcionamento poderá ser expedida para as unidades individualmente ou para o conjunto de atividades.

§ 3º - As licenças de funcionamento poderão ser emitidas inclusive nos casos em que o acesso e as instalações sejam comuns para todas as atividades.

## SEÇÃO III

### DAS ATIVIDADES SECUNDÁRIAS OU COMPLEMENTARES

Art. 33 - A expedição do Auto de Licença de Funcionamento de atividade considerada secundária ou complementar, observadas as disposições constantes do artigo 32 deste decreto, dependerá da prévia emissão do Auto de Licença de Funcionamento ou de Alvará de Funcionamento da atividade principal.

§ 1º - Do Auto de Licença de Funcionamento da atividade secundária ou complementar deverá constar sua vinculação ao Auto de Licença de Funcionamento ou ao Alvará de Funcionamento da atividade principal.

§ 2º - No caso de atividade complementar ou secundária que consista em “estande” ou “box” de venda de produtos embalados e prontos para o consumo, situada em “shopping-centers”, centros de compras, lojas de departamento ou magazines, mercados, supermercados, hipermercados e similares, deverá ser apresentado, além dos documentos relativos à própria atividade, Termo de Compromisso e



Responsabilidade firmado pelos responsáveis pelas atividades principal e secundária ou complementar, com a declaração de que a nova atividade não prejudica os corredores de circulação, as rotas de fuga e o acesso aos equipamentos da edificação utilizada.

§ 3º - Na hipótese de a atividade secundária ou complementar implicar pequena reforma, deverá ser apresentada a respectiva planta aceita pela Municipalidade para essa finalidade.

§ 4º - Para a emissão do Auto de Licença de Funcionamento de atividades complementares destinadas ao atendimento exclusivo dos usuários da atividade principal, conforme previsto nos §§ 1º e 2º do artigo 39 do Decreto n.º 45.817, de 2005, serão necessários:

I - atendimento às condições de instalação estabelecidas para a atividade principal;

II - apresentação de declaração dos responsáveis pela atividade principal, quanto à sua ciência das restrições impostas ao funcionamento da atividade complementar. DECRETO N.º 49.969/2008 21  
WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

#### SEÇÃO IV

##### DAS ATIVIDADES EM CONDOMÍNIO

Art. 34 - As licenças de funcionamento para atividades em condomínio, que ocupem frações ideais de uma mesma edificação, serão expedidas separadamente para cada uma das atividades.

§ 1º - A licença de funcionamento de cada atividade exercida no condomínio poderá ficar vinculada à licença previamente expedida para a unidade administrativa responsável pelo condomínio, desde que a unidade administrativa responsável pelo condomínio esteja nele instalada.

§ 2º - Caso seja requerida a vinculação e apresentada a licença da unidade administrativa responsável pelo condomínio, será dispensada a apresentação dos documentos comprobatórios da regularidade da edificação e da segurança das instalações, sem prejuízo do cumprimento das demais exigências descritas neste decreto ou na legislação municipal.

#### SEÇÃO V

##### DO ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR

Art. 35 - A expedição de Auto de Licença de Funcionamento para a atividade “estacionamento”, quando se tratar de atividade complementar à principal, de acordo com o disposto no § 4º do artigo 162 da Lei n.º 13.885, de 2004, dependerá da apresentação dos seguintes documentos, além daqueles referidos no artigo 22 deste decreto:

I - cópias da Convenção de Condomínio e da ata da assembléia que elegeu o síndico, acompanhadas de:

a) cópia do contrato de locação firmado entre o síndico e o responsável pela atividade “estacionamento”, desde que a Convenção de Condomínio assim o autorize; ou

b) anuência do condomínio, comprovada por cópia da ata de assembléia que autorizou a atividade “estacionamento” nas vagas aprovadas para esse fim;

II - dedaração sobre o número de vagas que serão utilizadas para a atividade a ser licenciada, demarcando-as em peças gráficas.

§ 1º - No caso de condomínio, a Notificação-Recibo do IPTU, mencionada no inciso III do “caput” do artigo 22, poderá ser a de qualquer um de seus contribuintes.

§ 2º - Do Auto de Licença de Funcionamento deverá constar o número de vagas de estacionamento utilizadas pela atividade, além dos dados arrolados no artigo 10 deste decreto.

§ 3º - Nos casos de ausência ou de inexistência dos documentos mencionados no § 1º do artigo 25 deste decreto e atestada a regularidade da edificação perante o CEDI, a documentação deverá ser acompanhada de croqui da área objeto do pedido, demonstrando: DECRETO N.º 49.969/2008 22  
WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

I - que os acessos da edificação principal não serão comprometidos, em razão do funcionamento do estacionamento;

II - acessos, circulação e espaços de manobra e porcentagens de vagas para deficientes físicos e motos, de acordo com as disposições do Capítulo 13 do Anexo I da Lei n.º 11.228, de 1992, e do Anexo 13 do Decreto n.º 32.329, de 1992;

III - implantação, no solo, de demarcação e numeração de vagas;

IV - instalação de equipamentos de segurança, de acordo com as normas constantes da legislação em vigor, comprovada através da apresentação do Auto de Verificação de Segurança - AVS ou outro documento comprobatório, nos termos deste decreto;

V - existência de instalação sanitária para a atividade “estacionamento”.

## SEÇÃO VI

### DA ATIVIDADE ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS EM TERRENO VAGO

Art. 36 - Poderá ser expedida licença de funcionamento para a prestação de serviço de estacionamento em terreno vago, desde que permitido na zona e observados os parâmetros de incomodidade e as condições de instalação pertinentes, mediante a apresentação dos seguintes documentos, além daqueles referidos no artigo 22 deste decreto:

I - peça gráfica com a representação:

a) do número máximo de vagas que o imóvel comporta, atendendo às dimensões previstas na Lei n.º 11.228, de 92, e no Decreto n.º 32.329, de 1992, inclusive com a previsão de vagas para deficientes físicos;

b) da vegetação de porte arbóreo, atendendo às disposições da Lei n.º 13.319, de 5 de fevereiro de 2002, e do Decreto n.º 44.419, de 26 de fevereiro de 2004, que a regulamenta;

c) da área permeável resultante da aplicação da Taxa de Permeabilidade prevista nos Quadros 04, anexos aos Planos Regionais Estratégicos das Subprefeituras instituídos pela Lei n.º 13.885, de 2004;

d) de guarita e de, pelo menos, um sanitário contendo bacia e lavatório;

e) de muro de fecho, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação pertinente em vigor;

DECRETO N.º 49.969/2008 23

WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

II - termo assinado por profissional devidamente habilitado, atestando que o projeto de instalação atende às posturas municipais pertinentes, especialmente quanto:

a) à segurança de uso do imóvel e dos dispositivos de sinalização viária;

b) ao tratamento adequado do solo, de forma a garantir a estabilidade dos maciços e boas condições de conforto, salubridade e segurança para os usuários;

c) à instalação de sistema de drenagem compatível com as características morfológicas e topográficas da área utilizada;

III - comprovante de contratação de seguro, caso o número de vagas seja superior a 50 (cinquenta), nos termos da Lei n.º 10.927, de 8 de janeiro de 1991, alterada pela Lei n.º 11.362, de 17 de maio de 1993, e regulamentada pelo Decreto n.º 30.102, de 4 de setembro de 1991;

IV - Certidão de Diretrizes emitida pela Secretaria Municipal de Transportes, nas seguintes hipóteses:

a) número de vagas igual ou superior a 200 (duzentos);

b) número de vagas seja igual ou superior a 80 (oitenta), no caso de imóvel induído em Área Especial de Tráfego - AET, definida pela Lei n.º 10.334, de 13 de julho de 1987.

Parágrafo único. Do Auto de Licença de Funcionamento deverão constar, além das informações referidas no artigo 10, o número de vagas e a observação relativa à necessidade de manutenção, no estabelecimento, da peça gráfica mencionada no inciso I do “caput” deste artigo, à disposição dos órgãos de fiscalização municipal.

## SEÇÃO VII

### DAS ATIVIDADES QUE ARMAZENEM OU UTILIZEM LÍQUIDOS COMBUSTÍVEIS

Art. 37 - A expedição da licença de funcionamento, nos casos de atividades em imóveis em que sejam armazenados ou utilizados líquidos combustíveis, dependerá da apresentação do Alvará de Funcionamento de Equipamento, expedido pelo órgão municipal competente.

## SEÇÃO VIII

### DAS ATIVIDADES GERADORAS DE FONTE SONORA

Art. 38 - Será exigido laudo técnico comprobatório de tratamento acústico para os estabelecimentos, instalações ou espaços, inclusive aqueles destinados ao lazer, cultura, hospedagem, diversões, culto religioso e instituições de qualquer espécie, que utilizarem fonte sonora, com transmissão ao vivo ou por

amplificadores, acompanhado da descrição dos procedimentos adotados para o perfeito desempenho da proteção acústica do local, de acordo com as disposições da Lei n.º 11.501, de 11 de abril de 1994, e respectivas alterações subsequentes. DECRETO N.º 49.969/2008 24 WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

## SEÇÃO IX

### DO CERTIFICADO DE ACESSIBILIDADE DAS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

#### OU MOBILIDADE REDUZIDA

Art. 39 - Será exigida a apresentação do Certificado de Acessibilidade ou outro documento comprobatório da acessibilidade do imóvel às pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, de acordo com as disposições do Decreto n.º 45.122, de 12 de agosto de 2004, ou o protocolo do pedido, conforme previsto no § 3º do artigo 6º do referido decreto, para os seguintes usos:

I - cinemas, teatros, salas de concerto, casas de espetáculos e estabelecimentos bancários, com qualquer capacidade de lotação;

II - locais de reunião com capacidade para mais de 100 (cem) pessoas, destinados a abrigar eventos geradores de público, tais como:

- a) auditórios;
- b) templos religiosos;
- c) salões de festas ou danças;
- d) ginásios ou estádios;
- e) recintos para exposições ou leilões;
- f) museus;
- g) restaurantes, lanchonetes e congêneres;
- h) clubes esportivos e recreativos;

III - qualquer outro uso, com capacidade de lotação para mais de 600 (seiscentas) pessoas, tais como:

- a) estabelecimentos destinados à prestação de serviços de assistência à saúde, educação e hospedagem;
- b) centros de compras - "shopping centers";
- c) galerias comerciais;
- d) supermercados.

Parágrafo único. Estão dispensados da apresentação do Certificado de Acessibilidade os estabelecimentos instalados nas edificações referidas no artigo 13 do Decreto n.º 45.122, de 2004.

DECRETO N.º 49.969/2008 25

## SEÇÃO X

### DAS ATIVIDADES QUE EXIGEM LICENÇA AMBIENTAL

Art. 40 - Os pedidos de Auto de Licença de Funcionamento e de Alvará de Funcionamento serão instruídos com a respectiva Licença Ambiental de Operação para Atividades e Empreendimentos nos casos exigidos pela legislação vigente, especialmente nas hipóteses listadas na Resolução CONAMA n.º 237, de 19 de dezembro de 1997, e no Anexo I da Resolução n.º 61/CADES/2001, de 5 de outubro de 2001, ou em normas que venham a sucedê-las.

## CAPÍTULO VII

### DOS DE MAIS PROCEDIMENTOS

#### SEÇÃO I

##### DA REVALIDAÇÃO DO ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

Art. 41 - Os responsáveis pelo funcionamento das atividades referidas no artigo 4º deste decreto deverão solicitar, anualmente, a revalidação do Alvará de Funcionamento, mediante requerimento padronizado, instruído com os seguintes documentos:

I - cópia do Alvará de Funcionamento ou de sua última revalidação;

II - declarações assinadas pelo representante legal e por profissional habilitado, acompanhadas de cópias da carteira do CREA/SP e respectiva ART, sobre as condições de segurança e estabilidade da edificação, a manutenção do sistema de segurança contra incêndio e da regularidade da edificação;

III - documento comprobatório do pagamento da Taxa de Fiscalização de Estabelecimento - TFE;

IV - atestado de curso e recidagem de treinamento dos integrantes que compõem a Brigada de Combate a Incêndio;

V - atestado das instalações elétricas, conforme NBR 5410/ABNT, acompanhado de cópias da carteira do CREA/SP e da respectiva ART do profissional habilitado.

§ 1º - A revalidação do Alvará de Funcionamento somente será deferida caso não tenham ocorrido alterações referentes ao tipo ou características da atividade, ou modificações na edificação utilizada, e desde que constatadas adequadas condições de segurança e estabilidade da edificação e perfeita manutenção do sistema de segurança contra incêndio.

§ 2º - Verificada alteração substancial nas condições de segurança, novo Alvará de Funcionamento deverá ser requerido nos termos do artigo 23 deste decreto.

DECRETO N.º 49.969/2008 26

## SEÇÃO II

### DA PRORROGAÇÃO DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO

Art. 42 - O Alvará de Autorização para eventos públicos e temporários terá validade máxima de 6 (seis) meses, podendo ser prorrogada, por igual período, uma única vez, dependendo de novo recolhimento do valor devido, nos termos da Lei n.º 11.228, de 1992.

Parágrafo único. Persistindo a atividade no local, decorridos os prazos referidos no “caput” deste artigo, o responsável legal pelo evento será notificado a requerer Alvará de Funcionamento.

## SEÇÃO III

### DA INVALIDAÇÃO E CASSAÇÃO DAS LICENÇAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 43 - As licenças de funcionamento de que trata este decreto serão dedaradas inválidas ou cassadas nas hipóteses referidas no artigo 2º, § 3º, deste decreto, mediante a instauração de processo administrativo, observada a Lei n.º 14.141, de 2006.

§ 1º - O processo poderá ser instaurado de ofício ou a requerimento de qualquer munícipe. § 2º. O objeto do processo será a verificação da hipótese de invalidação ou cassação, mediante a produção da prova necessária e a respectiva análise.

§ 3º - O interessado deverá ser intimado para o exercício do contraditório, na forma da lei.

§ 4º - A decisão sobre a invalidação ou a cassação da licença caberá às mesmas autoridades competentes para sua expedição.

§ 5º - Contra a decisão será admitido um único recurso, sem efeito suspensivo, dirigido à mesma autoridade competente para a decisão de recurso de despacho decisório relativo à expedição da licença.

§ 6º - A comunicação dos despachos decisórios será feita ao interessado mediante publicação no Diário Oficial do Município.

## SEÇÃO IV

### DO TERMO DE CONSULTA DE FUNCIONAMENTO

Art. 44 - Poderá ser requerida, em caráter facultativo, prévia análise quanto à possibilidade de instalação e funcionamento de atividade em edificação regular, em face da legislação de uso e ocupação do solo, por meio da expedição de Termo de Consulta de Funcionamento.

§ 1º - O pedido de Termo de Consulta de Funcionamento somente será admissível se formulado antes da instalação da atividade no imóvel. DECRETO N.º 49.969/2008 28 WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

§ 2º - O Termo de Consulta de Funcionamento não substitui nem dispensa a prévia obtenção de Auto de Licença de Funcionamento ou de Alvará de Funcionamento para a efetiva instalação e funcionamento da atividade no imóvel.

§ 3º - O processamento dos pedidos de Termo de Consulta de Funcionamento obedecerá as regras de competência definidas no artigo 14 deste decreto.

Art. 45 - O requerimento do Termo de Consulta de Funcionamento deverá ser instruído com informações e documentos mencionados nos incisos I a V do “caput” do artigo 22 e nos incisos I a V do “caput” do artigo 23, ambos deste decreto.

§ 1º - O requerente será intimado do resultado da consulta por via postal, sem prejuízo da publicação no Diário Oficial da Cidade.

§ 2º - Deferido o pedido, será expedido o Termo de Consulta de Funcionamento, que terá validade por 60 (sessenta) dias, para efeito de prosseguimento do pedido de Auto de Licença de Funcionamento ou de Alvará de Funcionamento, por meio do mesmo processo no qual foi requerida a consulta.

§ 3º - Na hipótese do § 2º deste artigo, ficará o requerente dispensado da apresentação dos documentos mencionados no “caput” deste artigo.

§ 4º - Se a análise técnica, diante dos elementos apresentados, conduzir pela impossibilidade de utilização do imóvel para a atividade pretendida, o pedido será indeferido, não lhe sendo aplicável o disposto no artigo 16 deste decreto, encerrada a instância administrativa.

Art. 46 - O Termo de Consulta de Funcionamento, desde que seu respectivo pedido esteja devidamente instruído com os elementos necessários à sua análise, será expedido no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data de seu protocolamento.

Art. 47 - Do Termo de Consulta de Funcionamento deverão constar obrigatoriamente:

I - endereço completo do local onde se pretende instalar a atividade;

II - número do contribuinte do IPTU;

III - atividade a ser exercida no imóvel;

IV - zona de uso e classificação da via;

V - subcategoria de uso e grupo de atividade, de acordo com o Quadro n.º 02, anexo ao Decreto n.º 45.817, de 2005;

VI - parâmetros de incomodidade e condições de instalação a serem observados no funcionamento da atividade;

VII - área construída a ser utilizada e área total da edificação;

VIII - lotação pretendida, indicada na consulta;

IX - relação dos documentos necessários à obtenção do Auto de Licença de Funcionamento ou do Alvará de Funcionamento. DECRETO N.º 49.969/2008 28 WWW.LEISPAULISTANAS.COM.BR

## CAPÍTULO VIII

## DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 48 - Os recursos administrativos já interpostos, dirigidos às autoridades que não mais detenham competência para sua apreciação nos termos do disposto no artigo 20 deste decreto, deverão ser por elas decididos, vedada a interposição de outros recursos com fundamento nas normas ora revogadas.

Art. 49 - Este decreto entrará em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação, revogados os Decretos n.º 15.636, de 18 de janeiro de 1979, n.º 24.636, de 24 de setembro de 1987, n.º 32.543, de 3 de novembro de 1992, n.º 34.571, de 11 de outubro de 1994, n.º 41.361, de 13 de novembro de 2001, e n.º 41.532, de 20 de dezembro de 2001, o § 1º do artigo 12 do Decreto n.º 44.577, de 7 de abril de 2004, o Decreto n.º 49.669, de 24 de junho de 2008, e a Portaria n.º 395/03Pref, de 19 de dezembro de 2003.



## **ANEXO 15**

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA SEGURANÇA PÚBLICA

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Corpo de Bombeiros

**INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº. 42/2014**

PROJETO TÉCNICO SIMPLIFICADO (PTS)

### SUMÁRIO

1 Objetivo

2 Aplicação

3 Referências normativas e bibliográficas

4 Definições

5 Classificação da edificação (imóvel)

6 Procedimentos para regularização do imóvel

7 Sistema Estadual de Licenciamento Empresarial

8 Prescrições diversas

9 Exigências técnicas para PTS

### ANEXOS

A Modelo de Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros

B Modelo de Declaração do Proprietário ou Responsável pelo Uso

C Modelo do Formulário de Avaliação de Risco do Responsável Técnico

D Dados para o dimensionamento das saídas de emergência

E Distâncias máximas a serem percorridas

F Classes dos materiais de acabamento e revestimento

G Afastamentos de segurança para central de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)

Atualizada pela Portaria nº CCB 011/600/2014 publicada no Diário Oficial do Estado, nº 120, de 01 de julho de 2014

1 OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos administrativos e as medidas de segurança contra incêndio para regularização das edificações de baixo potencial de risco, enquadradas como Projeto Técnico Simplificado (PTS), visando a celeridade no licenciamento das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, nos termos do Decreto Estadual nº 56.819/11 – Regulamento de Segurança contra Incêndio das edificações e áreas de risco do Estado de São Paulo.

## 2 APLICAÇÃO

Esta Instrução Técnica (IT) aplica-se às edificações enquadradas como Projeto Técnico Simplificado (PTS), nos termos desta IT, estabelecendo procedimentos diferenciados para regularização da edificação junto ao Corpo de Bombeiros, conforme o potencial de risco apresentado.

## 3 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Para mais esclarecimentos, consultar as bibliografias descritas abaixo.

Lei Federal nº 6.496, de 07/12/1977 – Institui a “Anotação de Responsabilidade Técnica” na prestação de serviços de engenharia, de arquitetura e agronomia.

Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006 (institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), e suas alterações.

Decreto Estadual nº 52.228, de 5/10/2007 (introduz, no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional, tratamento diferenciado e favorecido ao microempreendedor individual, à microempresa e à empresa de pequeno porte).

Decreto Estadual nº 55.660/2010 – Institui o Sistema Integrado de Licenciamento – SIL (atual Via Rápida Empresa).

Resolução CGSIM nº 29, de 29 de novembro de 2012 – Dispõe sobre a recomendação da adoção de diretrizes para integração do processo de licenciamento pelos Corpos de Bombeiros Militares, pertinente à prevenção contra incêndios e pânico à Rede Nacional para Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios – REDESIM e dá outras providências.

Lei Estadual nº 616, de 17/12/1974 (dispõe sobre a organização básica da Polícia Militar do Estado de São Paulo).

Lei Estadual nº 684, de 30/9/1975 (autoriza o Poder Executivo a celebrar convênios com os municípios sobre serviços de bombeiros).

CORPO DE BOMBEIROS DO ESTADO DE SÃO PAULO, Cartilha de Orientações Básicas – Noções de Prevenção contra Incêndio. São Paulo, 2011.

NBR 14.605 - Armazenamento de líquidos inflamáveis e combustíveis – Sistema de drenagem oleosa.

NBR 12.693 – Sistemas de proteção por extintores de Incêndio.

NBR 10.898 – Sistema de iluminação de emergência.

NBR 15514 - Área de armazenamento de recipientes transportáveis de gás liquefeito de petróleo (GLP), destinados ou não à comercialização — Critérios de Segurança.

NBR 9077 – Saídas de emergência em edifícios.

NBR 13434-2 – Sinalização de segurança contra incêndio – Parte 2: Símbolos e suas formas, dimensões e cores.

NBR 13523 – Central predial de gás liquefeito de petróleo.

#### 4 DEFINIÇÕES

4.1 Além das definições constantes da IT 03/11 - Terminologia de segurança contra incêndio, aplicam-se as definições específicas abaixo:

4.1.1 Andar: é o volume compreendido entre dois pavimentos consecutivos, ou entre o pavimento e o nível superior a sua cobertura.

4.1.2 Atividade econômica: é o ramo de atividade identificada a partir da Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE e da lista de estabelecimentos auxiliares a ela associados, se houver, regulamentada pela Comissão Nacional de Classificação – CONCLA.

4.1.3 Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB): é o documento emitido pelo Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo (CBPMESP) certificando que, durante a vistoria, a edificação possuía as condições de segurança contra incêndio, previstas pela legislação e constantes no processo, estabelecendo um período de revalidação;

4.1.4 Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB): é o documento emitido pelo Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo (CBPMESP) certificando que a edificação foi enquadrada com sendo de baixo potencial de risco à vida ou ao patrimônio e concluiu com êxito o processo de segurança contra incêndio para regularização junto ao Corpo de Bombeiros.

4.1.5 Empresa de pequeno porte (EPP): é uma empresa com faturamento anual reduzido, determinado em legislação específica, cujo pagamento de impostos pode ser realizado de forma simplificada.

4.1.6 Estabelecimento empresarial ou comercial: local que ocupa, no todo ou em parte, um imóvel individualmente identificado, edificado ou não, onde é exercida atividade econômica por empresário ou pessoa jurídica, de caráter permanente, periódico ou eventual.

4.1.7 Fiscalização: ato administrativo pelo qual o Corpo de Bombeiro verifica, no local, se os requisitos de prevenção contra incêndio estão implantados e mantidos, nos termos do Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo e das declarações apresentadas.

4.1.8 Licenciamento de atividade empresarial: etapa do procedimento de registro e legalização, presencial ou eletrônica, que conduz o interessado à autorização para o exercício de determinada atividade econômica em estabelecimento indicado. Esta licença difere da regularização do imóvel como um todo que é feita pelo Corpo de Bombeiros.

4.1.9 Mezanino: é o pavimento que subdivide parcialmente um andar em dois andares. Será considerado como andar ou pavimento, o mezanino que possuir área maior que um terço (1/3) da área do andar subdividido.

4.1.10 Microempreendedor Individual (MEI): é o empresário individual, optante pelo Simples Nacional, que tenha auferido receita bruta determinada em legislação específica.

4.1.11 Microempresa (ME): é uma empresa com faturamento anual reduzido, determinado em legislação específica, cujo pagamento de impostos pode ser realizado de forma simplificada.

4.1.12 Pavimento: é o plano de piso (andar) de uma edificação ou área de risco.

4.1.13 Processo de Segurança contra Incêndio: é a documentação que contém os elementos formais exigidos pelo CBPMESP na apresentação das medidas de segurança

contra incêndio de uma edificação e áreas de risco que devem ser projetadas para avaliação do Serviço de Segurança contra Incêndio.

4.1.14 Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios – REDESIM: é uma política pública que estabelece as diretrizes e procedimentos para simplificar e integrar o procedimento de registro e legalização de empresários e pessoas jurídicas de qualquer porte, atividade econômica ou composição societária.

4.1.15 Subsolo: é o pavimento situado abaixo do perfil do terreno. Não será considerado subsolo o pavimento que possuir ventilação natural para o exterior, com área total superior a 0,006 m<sup>2</sup> para cada metro cúbico de ar do compartimento, e tiver sua laje de cobertura acima de 1,20 m do perfil do terreno.

## 5 CLASSIFICAÇÃO DA EDIFICAÇÃO (IMÓVEL)

5.1 A edificação será classificada como Projeto Técnico Simplificado (PTS) quando atender aos seguintes requisitos: 5.1.1 Possuir área construída menor ou igual a 750 m<sup>2</sup>, podendo-se desconsiderar:

a. telheiros, com laterais abertas, destinados à proteção de utensílios, caixas d'água, tanques e outras instalações desde que não tenham área superior a 10 m<sup>2</sup>;

b. platibandas e beirais de telhado com até 3 metros de projeção;

c. passagens cobertas, de laterais abertas, com largura máxima de 3 metros, destinadas apenas à circulação de pessoas ou mercadorias;

d. coberturas de bombas de combustível e de praças de pedágio, desde que não sejam utilizadas para outros fins e sejam abertas lateralmente;

e. reservatórios de água, escadas endausuradas e dutos de ventilação das saídas de emergência;

f. piscinas, banheiros, vestiários e assemelhados.

5.1.2 Possuir até três pavimentos, desconsiderando-se o subsolo quando usado exclusivamente para estacionamento;

5.1.3 Ter lotação máxima de 100 (cem) pessoas, quando se tratar de local de reunião de público (Grupo F da Tabela 1, do Decreto Estadual nº 56.819/11);

5.1.4 Ter, no caso de comércio de gás liquefeito de petróleo - GLP (revenda), armazenamento de até 12.480Kg (equivalente a 960 botijões de 13 kg);

5.1.5 Armazenar, no máximo, 20 m<sup>3</sup> de líquidos inflamáveis ou combustíveis em tanques aéreos ou fracionados, para qualquer finalidade;

5.1.6 Armazenar, no máximo, 10 m<sup>3</sup> de gases inflamáveis em tanques ou cilindros, para qualquer finalidade;

5.1.7 Não manipular ou armazenar produtos perigosos à saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio, tais como: explosivos, peróxidos orgânicos, substâncias oxidantes, substâncias tóxicas, substâncias radioativas, substâncias corrosivas e substâncias perigosas diversas.

5.2 Dentre as edificações classificadas como PTS, serão regularizadas por meio de Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros, aquelas que se enquadrarem nas seguintes condições: 5.2.1 Possuir área total construída menor ou igual a 750 m<sup>2</sup>, não sendo permitido desconto de área.

5.2.2 Não comercializar ou revender gás liquefeito de petróleo - GLP (revenda);

5.2.3 Se houver utilização ou armazenamento de GLP (Central) para qualquer finalidade, possuir no máximo 90 Kg de gás;

5.2.4 Não possuir quaisquer outros tipos gases inflamáveis em tanques ou cilindros;

5.2.5 Armazenar ou manipular, no máximo, 250 litros de líquidos combustíveis ou inflamáveis;

5.2.6 Não possuir subsolo com ocupação diferente de estacionamento;

5.2.7 Não ter na edificação as seguintes ocupações:

a. Grupo A, divisão A-3 com mais de 16 leitos;

b. Grupo B, divisão B-1 com mais de 16 leitos;

c. Grupo D, divisão D-1, que possua "Call Center" com mais de 100 funcionários;

d. Grupo E, divisões: E-5 e E-6;

e. Grupo F, divisões: F-1, F-3, F-4, F-5, F-6, F-7, F-9 e F-10;

f. Grupo H, divisões: H-2 e H-3.

## 6 PROCEDIMENTOS PARA REGULARIZAÇÃO DO IMÓVEL

De acordo com a classificação da edificação, os procedimentos para a regularização do imóvel junto ao Corpo de Bombeiros devem ser simplificados, de acordo com o previsto nesta IT.

6.1 Edificações que não se enquadram no item 5.1 desta IT

6.1.1 As edificações que não se enquadrarem no item 5.1. desta IT devem ser regularizadas junto ao Corpo de Bombeiros por meio de Projeto Técnico conforme o previsto na IT-01/2011 – Procedimentos administrativos, com aprovação prévia de planta de segurança contra incêndio e vistoria do Corpo de Bombeiros, com vistas à emissão do AVCB.

6.2 Edificações que se enquadram no item 5.1 desta IT (PTS com emissão de AVCB)

6.2.1 As edificações que se enquadrarem no item 5.1 desta IT devem ser regularizadas junto ao Corpo de Bombeiros por meio dos procedimentos a seguir, aplicando-se subsidiariamente o disposto na IT-01/2011 – Procedimentos administrativos.

6.2.2 As exigências de segurança contra incêndio para estas edificações são aquelas previstas na Tabela 5 do Decreto Estadual 56.819/11 e nas Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros pertinentes, de acordo com a ocupação, área e altura, sendo resumidas no item 9 desta IT.

6.2.3 Nesses casos haverá vistoria prévia do Corpo de Bombeiros e posterior emissão do AVCB, sendo dispensada a apresentação de planta de segurança contra incêndio para análise.

6.2.4 São requisitos para regularização das edificações enquadradas no item 5.1 desta IT:

a. Preenchimento do Formulário de Segurança contra Incêndio diretamente no portal do Via Fácil Bombeiros;

b. Registro ou Anotação de Responsabilidade Técnica (RRT/ART) referente à instalação e/ou manutenção dos sistemas de segurança contra incêndio, exceto para edificações térreas com até 200 m<sup>2</sup> de área construída e saída dos ocupantes direta para via pública.

c. Anotação ou Registro de Responsabilidade Técnica (ART/RRT) do responsável técnico sobre os riscos específicos existentes na edificação, tais como: controle de material de acabamento e revestimento (quando exigido), gases inflamáveis, vasos sob pressão (se houver);

d. Recolhimento de emolumento correspondente ao serviço de segurança contra incêndio.

6.2.5 As Anotações ou Registros de Responsabilidade Técnica (ART/RRT) devem ser anexadas de forma eletrônica (“up load” no sistema Via Fácil Bombeiros), mantendo-se uma via original na edificação.

6.2.6 Desde que se faça menção expressa aos itens exigidos, aceita-se uma única ART/RRT se os serviços forem prestados pelo mesmo responsável técnico.

6.2.7 O protocolo de vistoria será disponibilizado no portal do Via Fácil Bombeiros, assim que for reconhecido eletronicamente o pagamento do emolumento devido.

6.2.8 Em caso de não aprovação, a solicitação de retorno de vistoria deve ser realizada diretamente no portal do sistema Via Fácil Bombeiros, sendo que o pedido de vistoria dá direito a um retomo gratuito.

6.2.9 Em sendo aprovada a vistoria, será emitido eletronicamente o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).

6.3 Edificações que se enquadram no item 5.2 desta IT (PTS com emissão de CLCB)

6.3.1 As edificações que se enquadrarem no item 5.2 desta IT devem ser regularizadas junto ao Corpo de Bombeiros por meio dos procedimentos a seguir, aplicando-se subsidiariamente o disposto na IT-01/2011 – Procedimentos administrativos.

6.3.2 As exigências de segurança contra incêndio para estas edificações são aquelas previstas na Tabela 5 do Decreto Estadual 56.819/11 e nas Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros pertinentes, de acordo com a ocupação, área e altura, sendo resumidas no item 9 desta IT.

6.3.3 Nesses casos será emitido um Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB) e a vistoria técnica será feita em momento posterior, por amostragem, de acordo com critérios de risco estabelecidos pelo Serviço de Segurança contra Incêndio, sendo dispensada a

apresentação de planta de segurança contra incêndio para análise.

6.3.4 O CLCB deve ser emitido conforme modelo constante no Anexo “A”, podendo sofrer pequenas variações para adequação ao formato eletrônico.

6.3.5 O CLCB possui a mesma eficácia do AVCB para fins de comprovação de regularização da edificação perante outros órgãos.

6.3.6 São requisitos para regularização das edificações enquadradas no item 5.2 desta IT:

6.3.6.1 Para edificações térreas com até 200 m<sup>2</sup> de área construída e saída dos ocupantes direta para via pública:

a. Preenchimento da Declaração do Proprietário ou Responsável pelo Uso diretamente no portal do Via Fácil Bombeiros;

b. Recolhimento de emolumento correspondente ao serviço de segurança contra incêndio.

6.3.6.2 Para os demais casos:

a. Preenchimento do Formulário de Avaliação de Risco do Responsável Técnico, diretamente no portal do Via Fácil Bombeiros;

b. Anotação ou Registro de Responsabilidade Técnica (ART/RRT) referente à instalação e/ou manutenção dos sistemas de segurança contra incêndio;

c. Anotação ou Registro de Responsabilidade Técnica (ART/RRT) do responsável técnico sobre os riscos específicos existentes na edificação, tais como: controle de material de acabamento e revestimento (quando exigido), gases inflamáveis, vasos sob pressão, entre outros (se houver);

d. Recolhimento de emolumento correspondente ao serviço de segurança contra incêndio.

6.3.7 A Declaração do Proprietário ou Responsável pelo Uso deve ser preenchida conforme modelo constante no Anexo “B”, podendo sofrer pequenas variações para adequação ao formato eletrônico.

6.3.8 O Formulário de Avaliação de Risco do Responsável Técnico deve ser preenchido conforme modelo constante no Anexo “C”, podendo sofrer pequenas variações para adequação ao formato eletrônico.

6.3.9 A Declaração do Proprietário ou o Formulário de Avaliação de Risco do Responsável Técnico, devidamente assinados, devem ser anexados de forma eletrônica (“up

load” no sistema Via Fácil Bombeiros), mantendo-se uma via original na edificação.

6.3.10 As Anotações ou Registros de Responsabilidade Técnica (ART/RRT) devem ser anexadas de forma eletrônica (“up load” no sistema Via Fácil Bombeiros), mantendo-se uma via original na edificação.

6.3.11 Desde que se faça menção expressa aos itens exigidos, aceita-se uma única ART/RRT se os serviços forem prestados pelo mesmo responsável técnico.

6.3.12 O Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB) será emitido no portal do Via Fácil Bombeiros assim que for reconhecido eletronicamente pelo sistema:

- a. o pagamento do emolumento devido ao serviço de segurança contra incêndio;
- b. o “up load” da Declaração do Proprietário ou Responsável pelo Uso ou do Formulário de Avaliação de Risco do Responsável Técnico, conforme o caso;
- c. o “up load” das Anotações ou Registros de Responsabilidade Técnica (ART/RRT), quando exigidos.

6.3.13 Após a emissão do CLCB, o Serviço de Segurança contra Incêndio analisará a documentação apresentada eletronicamente e programará a vistoria técnica em momento posterior, por amostragem, de acordo com critérios de risco estabelecidos pelo Serviço de Segurança contra Incêndio.

6.3.14 O Corpo de Bombeiros pode, a qualquer tempo, verificar as informações e declarações prestadas, inclusive por meio de vistorias e de solicitação de documentos.

6.3.15 A primeira vistoria na edificação deve ter natureza orientadora, exceto quando houver situação de risco iminente à vida, ao meio ambiente ou ao patrimônio, ou ainda, no caso de reincidência, de fraude, de resistência ou de embarço à fiscalização.

6.3.16 O Corpo de Bombeiros pode iniciar o processo de cassação do CLCB sempre que:

- a. houver qualquer irregularidade, inconsistência ou falta de documentação obrigatória;
- b. houver algum embarço, resistência ou recusa de atendimento na edificação;
- c. for constatado em vistoria situação de risco iminente à vida, ao meio ambiente ou ao patrimônio;
- d. for constatado em vistoria o não enquadramento da edificação nas condições do item 5.2 desta IT; e
- e. for constatado em vistoria o não atendimento das exigências do Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.

## 7 SISTEMA ESTADUAL DE LICENCIAMENTO EMPRESARIAL

7.1 Para fins de licenciamento dos estabelecimentos comerciais ou empresariais, o Corpo de Bombeiros integre ao sistema estadual de licenciamento, denominado Via Rápida Empresa. 7.2 A concessão de licença para microempreendedores Individuais (MEI), microempresa (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) terá o seu procedimento facilitado conforme regras estabelecidas pelo CBPMESP. 7.3 Para classificação dos estabelecimentos comerciais ou empresariais como baixo risco no Via Rápida Empresa, a edificação deve se enquadrar ao disposto no item 5.2 desta IT. 7.4 Se o estabelecimento comercial ou empresarial for classificado como baixo risco no Via Rápida Empresa, o mesmo terá a sua licença de funcionamento aprovada, previamente à vistoria do Corpo de Bombeiros, 7.5 Para a concessão de licença do estabelecimento comercial ou empresarial, não devem ser exigidos do empreendedor Registros ou Anotações de Responsabilidade Técnica (RRT/ART) e emolumentos, uma vez que estes são de responsabilidade do proprietário ou responsável pelo uso do imóvel, quando da regularização da edificação como um todo junto ao Corpo de Bombeiros, nos termos do item 6 desta IT. 7.6 A concessão de licença do Corpo de Bombeiros aos estabelecimentos comerciais ou empresariais implica na necessidade de regularização da edificação onde são exercidas as suas atividades, de acordo com o Regulamento de



Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo. 7.7 Os estabelecimentos comerciais ou empresariais que apresentarem a comprovação de que o imóvel (edificação) onde exercem as suas atividades possui o Certificado de Licença ou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros válido, podem ter a licença do estabelecimento aprovada de imediato.

7.8 A concessão de licença prévia à vistoria do Corpo de Bombeiros não exige o proprietário do imóvel, o responsável pelo uso, ou o empresário do cumprimento das exigências técnicas previstas no Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo. 7.9 O proprietário do imóvel, o representante legal do condomínio, e os empresários são solidariamente responsáveis pela manutenção e instalação das medidas de prevenção contra incêndio do imóvel onde estão contidos os estabelecimentos. 7.10 O Corpo de Bombeiros pode, a qualquer tempo, verificar as informações e declarações prestadas, inclusive por meio de vistorias e de solicitação de documentos. 7.11 Na fiscalização posterior, o Corpo de Bombeiros deve verificar a segurança contra incêndio do imóvel como um todo, nos termos do Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo. 7.12 A primeira vistoria na edificação deve ser feita conforme o item 6.3.15 desta IT. 7.13 O Corpo de Bombeiros pode iniciar o processo de cassação da licença do estabelecimento comercial ou empresarial sempre que: a. houver qualquer irregularidade, inconsistência ou falta de documentação obrigatória;

b. houver algum embaraço, resistência ou recusa de atendimento na edificação;

c. for constatado o não enquadramento do estabelecimento comercial nas regras para concessão de licença prévia à vistoria, de acordo com o Via Rápida Empresa;

d. for constatado em vistoria situação de risco iminente à vida, ao meio ambiente ou ao patrimônio;

e. for constatado em vistoria o não atendimento das exigências do Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.

f. A edificação onde o estabelecimento exercer as suas atividades tiver o seu AVCB ou CLCB cassados.

7.14 Os microempreendedores individuais (MEI) possuem isenção de emolumentos para regularização junto ao Corpo de Bombeiros. 7.15 O microempreendedor individual que exerça sua atividade econômica em área não edificada, tais como ambulantes, carrinhos de lanches em geral, barracas

itinerantes e congêneres, não está sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros. 7.16 O microempreendedor individual que exerça sua atividade em residência unifamiliar não está sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros. 7.17 As situações descritas nos itens 7.15 e 7.16 ficam dispensadas da regularização por meio de AVCB ou CLCB, porém, recomenda-se a adoção das medidas de segurança contidas no item 9.2.8 desta IT.

## 8 PRESCRIÇÕES DIVERSAS

8.1 O proprietário ou responsável pelo uso pode obter orientações no Serviço de Segurança contra Incêndio do Corpo de Bombeiros de sua região, quanto à proteção necessária, podendo inclusive apresentar plantas no atendimento ao público, para melhores esclarecimentos. 8.2 O proprietário, responsável pelo uso, ou empresário deve solicitar a regularização no Corpo de Bombeiros com vistas à emissão do AVCB, do CLCB, ou da licença do estabelecimento, somente quando estiver com os equipamentos de segurança contra incêndio instalados em toda a edificação, conforme o Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo. 8.3 Para maior detalhamento das medidas de segurança

contra incêndio previstas no item 9, quando necessário, devem ser consultadas as respectivas Instruções Técnicas.

## 9 EXIGÊNCIAS TÉCNICAS PARA PTS

9.1 Para as edificações enquadradas como PTS, conforme item 5 desta IT, aplicam-se as medidas de segurança contra incêndio prescritas na tabela 5 do Decreto Estadual nº 56.819/11, bem como, as disposições constantes nas Instruções Técnicas pertinentes, que foram resumidas a seguir para um melhor entendimento, por ocasião da regularização das edificações de baixo risco. 9.2 Nas edificações enquadradas como PTS onde há armazenamento de gases inflamáveis, líquidos combustíveis ou inflamáveis, devem ser observados os afastamentos e demais condições de segurança, exigidos por legislação específica.

### 9.2.1 Extintores de incêndio

9.2.1.1 Prever proteção por extintores de incêndio, de acordo com a IT 21/11 - Sistema de proteção por extintores de incêndio, para o combate ao princípio de sinistro.

9.2.1.2 Os extintores devem ser escolhidos de modo a serem adequados à extinção dos tipos de incêndios, dentro de sua área de proteção, devendo ser intercalados na proporção de dois extintores para o risco predominante e um para o secundário.

#### Tabela 1 - Proteção por extintores

Classes de incêndio Tipo extintor A materiais sólidos (madeira, papel, tecido etc) Água Pó ABC B líquidos inflamáveis (óleo, gasolina, querosene etc) CO2 PQS Pó ABC C equipamentos elétricos energizados (máquinas elétricas etc) CO2 PQS Pó ABC D metais combustíveis (magnésio, titânio, sódio, potássio etc.)  
Agente extintor especial

9.2.1.3 Deve ser instalado, pelo menos, um extintor de incêndio a não mais de 5 metros da entrada principal da edificação e das escadas nos demais pavimentos.

9.2.1.4 Cada pavimento deve ser protegido, no mínimo, por duas unidades extintoras distintas, sendo uma para incêndio de classe A e outra para classes B:C ou duas unidades extintoras para classes ABC.

9.2.1.5 Em pavimentos ou mezaninos com até 50 m<sup>2</sup> de área construída, é aceito a colocação de apenas um extintor do tipo ABC.

9.2.1.6 Os extintores devem estar desobstruídos e sinalizados.

9.2.1.7 A altura máxima de fixação dos extintores é de 1,60 m, e a mínima é de 0,10 m.

Figura 1 - Fixação de extintor 9.2.1.8 Os extintores devem ser distribuídos de tal forma que o operador não percorra distância superior à determinada pela tabela 2.

#### Tabela 2 – Distâncias para distribuição de extintores

Risco da edificação Distância

Risco baixo (até 300 MJ/m<sup>2</sup>) 25 m

Risco médio (de 300 MJ/m<sup>2</sup> a 1.200 MJ/m<sup>2</sup>) 20 m

Risco alto (acima de 1.200 MJ/m<sup>2</sup>) 15 m

Obs.: Para a classificação da edificação quanto a carga de incêndio, consultar IT 14/11 – Carga de incêndio

9.2.1.9 Em locais com riscos específicos devem ser instalados extintores de incêndio, independente da proteção geral da edificação ou área de risco, tais como: casa de caldeira, casa de bombas, casa de força elétrica, casa de máquinas; galeria de transmissão, incinerador, elevador (casa de máquinas), escada rolante (casa de máquinas), quadro de redução para baixa tensão, transformadores, contêineres de telefonia, gases ou líquidos combustíveis ou inflamáveis.

#### 9.2.2 Sinalização de emergência

9.2.2.1 Prever sinalização de acordo com a IT 20/11 – Sinalização de emergência, com a finalidade de reduzir a ocorrência de incêndio, alertar para os perigos existentes e garantir que sejam adotadas medidas adequadas à situação de risco, orientando as ações de combate, e facilitando a localização dos equipamentos e das rotas de saída para abandono seguro da edificação em caso de sinistro.

9.2.2.2 Requisitos básicos da sinalização de emergência:

- a. deve se destacar com relação à comunicação visual adotada para outros fins;
- b. não deve ser neutralizada pelas cores de paredes e acabamentos;
- c. deve ser instalada perpendicularmente aos corredores de circulação de pessoas e veículos;
- d. as expressões escritas utilizadas devem seguir os vocábulos da língua portuguesa.

9.2.2.3 A sinalização destinada à orientação e salvamento e aos equipamentos de combate a incêndio, deve possuir efeito fotoluminescente.

Tabela 3 - Modelos básicos de sinalização

Símbolo Significado

Dimensões sugeridas (cm)

Indicação de saída, acima das portas (fotoluminescente) 15 x 30

Indicação de saída para esquerda (fotoluminescente) 15 x 30

Extintor de incêndio (fotoluminescente) 15 x 15

Proibido fumar 15

Risco de choque elétrico 15

9.2.3 Saídas de emergência 9.2.3.1 Prever saídas de emergência, de acordo com a IT 11/2014 – Saídas de emergência, com a finalidade de propiciar à população o abandono seguro e protegido da edificação em caso de incêndio ou pânico, bem como, permitir o acesso de guarnições de bombeiros para o combate ao incêndio ou retirada de pessoas.

9.2.3.2 As saídas de emergência devem ser dimensionadas em função da população da edificação.

9.2.3.3 A saída de emergência é composta por: acessos, escadas ou rampas, rotas de saídas horizontais e respectivas portas e espaço livre exterior. Esses componentes devem permanecer livres e desobstruídos para permitir o escoamento fácil de todos os ocupantes.

9.2.3.4 A largura das saídas deve ser dimensionada em função do número de pessoas que por elas deva transitar.

9.2.3.5 As portas das rotas de saídas e das salas com capacidade acima de 50 pessoas, em comunicação com os acessos e descargas, devem abrir no sentido do trânsito de saída.

9.2.3.6 As portas devem ter as seguintes dimensões mínimas de vão-luz:

- a. 0,80 m, valendo por uma unidade de passagem;
- b. 1,00 m, valendo por duas unidades de passagem;
- c. 1,50 m, em duas folhas, valendo por três unidades de passagem;
- d. 2,00 m, em duas folhas, valendo por quatro unidades de passagem.

9.2.3.7 Para se determinar a quantidade de pessoas por unidade de passagem, consultar anexo “D”.

9.2.3.8 As escadas, acessos e rampas devem:

- a. ser construídas em materiais incombustíveis;
- b. possuir piso antiderrapante;
- c. ser protegidas por guarda-corpo em seus lados abertos;
- d. ser dotadas de corrimãos em ambos os lados, com extremidades voltadas à parede ou, quando conjugados com o guarda-corpo, finalizar neste ou diretamente no piso;
- e. permanecer desobstruídas e ter largura mínima de 1,20 m (duas unidades de passagem).

9.2.3.9 A altura das guardas, medida internamente, deve ser, no mínimo, de 1,10 m ao longo dos patamares, escadas, corredores, mezaninos e outros, medida verticalmente do topo da guarda a uma linha que una as pontas dos bocéis ou quinas dos degraus.

9.2.3.10 A altura das guardas em escada aberta externa (AE), de seus patamares, de balcões e assemelhados, devem ser de no mínimo 1,3 m, medidas como especificado no item anterior.

9.2.3.11 Os corrimãos devem estar situados entre 0,80 m e 0,92 m acima do nível do piso.

9.2.3.12 Os degraus das escadas devem ter altura “h” compreendida entre 16 cm e 18 cm, com tolerância de 5 mm. Devem ter comprimento “b” (pisada) entre 27 cm e 32 cm, dimensionado pela fórmula de Blondel:

$$63 \text{ cm} \leq (2 h + b) \leq 64 \text{ cm}$$

9.2.3.13 As distâncias máximas a serem percorridas para se atingir uma saída (espaço livre exterior, área de refúgio, escada de saída de emergência) devem atender ao Anexo “E”.

#### 9.2.4 Controle de materiais de acabamento e de revestimento (CMAR)

9.2.4.1 Prever controle de material de acabamento e de revestimento, nos termos da IT 10/11 - Controle de materiais de acabamento e de revestimento, conforme o anexo “F”, para os seguintes grupos e divisões constantes nas Tabelas 1 e 5 do Decreto Estadual nº 56.819/11:

a. grupo B (hotéis, motéis, flats, hospedagens e similares);

b. divisões F1 (museus, centros históricos, galerias de arte, bibliotecas), F2 (local religioso e velório), F3 (centros esportivos e de exibição), F4 (estações e terminais de passageiros), F5 (artes cênicas e auditórios), F6 (clubes sociais e diversão), F7 (circos e similares), F8 (local para refeição);

c. divisões H2 (asilos, orfanatos, reformatórios, hospitais psiquiátricos e similares), H3 (hospitais, clínicas e similares) e H5 (manicômios, prisões em geral).

9.2.4.2 O CMAR tem a finalidade de estabelecer condições a serem atendidas pelos materiais de acabamento e de revestimento empregados nas edificações, para que, na ocorrência de incêndio, restrinjam a propagação de fogo e o desenvolvimento de fumaça.

9.2.4.3 Deve ser apresentada, no momento da vistoria do Corpo de Bombeiros, a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável pelo CMAR, de acordo com as classes constantes no Anexo “F”.

#### 9.2.5 Iluminação de emergência

9.2.5.1 Prever sistema de iluminação de emergência, de acordo com a IT 18/11 - Iluminação de emergência, a fim de melhorar as condições de abandono, nos seguintes casos:

a. edificações com mais de 2 pavimentos dos Grupos A (residencial), C (comercial), D (serviço profissional), E (educacional e cultura física), G (serviços automotivos e assemelhados), H (serviços de saúde ou institucional), I (indústria) e J (depósito);

b. edificações do Grupo B (serviço de hospedagem), considerando-se isentos os motéis que não possuam corredores internos de serviços;

c. edificações do Grupo F (Locais de reunião de público) com mais de dois pavimentos ou com lotação superior a 50 pessoas.

9.2.5.2 A instalação do sistema de iluminação de emergência deve atender ainda o prescrito na norma NBR 10898/10, conforme as regras básicas descritas a seguir:

9.2.5.2.1 Os pontos de iluminação de emergência devem ser instalados nos corredores de circulação (aclaramento), nas portas de saída dos ambientes (balizamento) e nas mudanças de direção (balizamento);

9.2.5.2.2 A distância máxima entre dois pontos de iluminação de emergência não deve ultrapassar 15 metros e entre o ponto de iluminação e a parede 7,5 metros. Outro distanciamento entre pontos pode ser adotado, desde que atenda aos parâmetros da NBR 10898/10;

9.2.5.2.3 Quando o sistema for atendido por central de baterias ou por motogerador, a tubulação e as caixas de passagem devem ser fechadas, metálicas ou em PVC rígido antichama, quando a instalação for aparente. Para iluminação de emergência por meio de blocos autônomos dispensa-se essa exigência;

9.2.5.2.4 Quando a iluminação de emergência for atendida por grupo motogerador, o tempo máximo de comutação é de 12 segundos. Recomenda-se que haja sistema alternativo por bateria em complemento ao motogerador.

## 9.2.6 Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)

9.2.6.1 As centrais de GLP e o armazenamento de recipientes transportáveis de GLP devem atender ao prescrito na IT 28/11 - Manipulação, armazenamento, comercialização e utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).

9.2.6.2 Os recipientes transportáveis trocáveis ou abastecidos no local (capacidade volumétrica igual ou inferior a 0,5 m<sup>3</sup>) e os recipientes estacionários de GLP (capacidade volumétrica superior a 0,5 m<sup>3</sup>) devem ser situados no exterior das edificações, em locais ventilados, obedecendo aos afastamentos constantes no Anexo "G".

9.2.6.3 É proibida a instalação dos recipientes de GLP em locais confinados, tais como: porão, garagem subterrânea, forro etc.

9.2.6.4 Na central de GLP é expressamente proibida a armazenagem de qualquer tipo de material, bem como outra utilização diversa da instalação.

9.2.6.5 A central de GLP pode ser instalada em corredor que seja a única rota de fuga da edificação, desde que atenda aos afastamentos previstos no Anexo "G", acrescidos de 1,5 m para passagem.

9.2.6.6 A central de GLP deve ter proteção específica por extintores de acordo com a tabela 4.

Tabela 4: Proteção por extintores para central de GLP

Quantidade de GLP (kg)

Quantidade / capacidade extintora

Até 270 01 / 20-B:C de 271 a 1800 02 / 20-B:C

Acima de 1800 02 / 20-B:C + 01 / 80-B:C

9.2.6.7 A central de GLP, localizada junto à passagem de veículos, deve possuir obstáculo de proteção mecânica com altura mínima de 0,60 m situado à distância não inferior a 1,00 m.

9.2.6.8 Devem ser colocados avisos com letras não menores que 50 mm, em quantidade tal que possam ser visualizados de qualquer direção de acesso à central de GLP, com os seguintes dizeres: "Perigo", "Inflamável" e "Não Fume", bem como placa de proibido fumar conforme tabela 3.

9.2.6.9 A localização dos recipientes deve permitir acesso fácil e desimpedido a todas as válvulas e ter espaço suficiente para manutenção.

9.2.6.10 O armazenamento de recipientes transportáveis de GLP, destinados ou não à comercialização (revenda), deve atender aos parâmetros da IT 28/11.

#### 9.2.7 Critérios específicos para hangares

9.2.7.1 Os hangares, com área construída de até 750m<sup>2</sup>, adicionalmente, devem possuir sistema de drenagem de líquidos nos pisos para bacias de contenção à distância, conforme IT 25/11, parte 2.

9.2.7.2 A bacia de contenção de líquidos pode ser a própria caixa separadora (água e óleo) exigida pelos órgãos públicos pertinentes, conforme NBR 14605-7 e/ou outras normas técnicas oficiais afins.

9.2.7.3 Não é permitido o armazenamento de líquidos combustíveis ou inflamáveis dentro dos hangares.

9.2.8 Microempreendedor Individual (MEI) 9.2.8.1 Para que tenha segurança em suas atividades, recomenda-se ao microempreendedor individual que exerça sua atividade em residência unifamiliar (não obrigatório):

- a. A instalação de um extintor de incêndio de pó ABC em local de fácil acesso;
- b. Não utilizar cilindros de GLP que não possuam válvula de segurança, tais como P-2 ou P-5 Kg;
- c. Não utilizar simultaneamente mais de um cilindro de GLP (Central);
- d. O cilindro de GLP deve estar em local ventilado, com mangueira e registro certificado pelo INMETRO, dentro do prazo de validade;

9.2.8.2 Para que tenha segurança em suas atividades, recomenda-se ao microempreendedor individual que exerça sua atividade econômica em área não edificada, tais como ambulantes, carrinhos de lanches em geral, barracas itinerantes e congêneres (não obrigatório):

- a. Não utilizar cilindros de GLP que não possuam válvula de segurança, tais como P-2 ou P-5 Kg;
- b. Utilizar somente cilindro de GLP P-13 KG, que deve estar em local ventilado, com mangueira de revestimento metálico e registro certificado pelo INMETRO, dentro do prazo de validade;
- c. Se utilizar cilindro de GLP, manter, se possível, um extintor de incêndio de pó ABC em local de fácil acesso.

9.2.8.3 Nas demais situações, o microempreendedor individual deve atender às exigências previstas no Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo, de acordo com as características da edificação onde exerça as suas atividades.

## ANEXO 16 – LEI DE AMBULANTE CURITIBA

LEI Nº 6407/1983 - Data 12/08/1983

(Regulamentada pelo Decreto nº 154/1984)

(Vide Decretos nº 352/1983, nº 344/1985)

(Regimento Interno aprovado pelo Decreto nº 95/1984, nº 381/1987)

### REGULA O COMÉRCIO AMBULANTE E ATIVIDADES AFINS E DÁ PROVIDÊNCIAS CORRELATAS

A Câmara Municipal de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, decretou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte lei:

Art. 1º Considera-se comércio ambulante a atividade temporária de venda a varejo, de mercadorias, realizada em logradouros públicos, por profissional autônomo, sem vinculação com terceiros, pessoa jurídica ou física em locais ou horários previamente determinados.

Parágrafo Único - É proibido o exercício do comércio ambulante fora dos horários e locais demarcados.

Art. 2º Fica criada a Comissão Permanente, composta de um (1) representante da Associação Profissional dos Vendedores Ambulantes do Estado do Paraná, um (1) representante da Associação dos Artesãos, um (1) representante da Associação de Lustradores de Calçados, um (1) representante da Associação Comercial do Paraná, um (1) representante da Federação do Comércio Varejista do Estado do Paraná, um (1) representante da Câmara Municipal de Curitiba, um (1) representante do Departamento de Urbanismo da Prefeitura Municipal, um (1) representante do Departamento dos Serviços de Utilidade Pública da Prefeitura Municipal, um (1) representante do Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba, um (1) representante da Fundação Cultural de Curitiba, um (1) representante da Secretaria de Estado da Saúde e do Bem Estar Social e a qual compete submeter ao Chefe do Executivo:

I - O estabelecimento do zoneamento dos locais com demarcação das áreas necessárias à atividade, levando em consideração:

- a) as características de frequência de pessoas que permitam o exercício da atividade;
- b) a existência de espaços livres para exposição das mercadorias;
- c) o tipo de mercadoria, com distribuição dos espaços por categoria, de forma a não concorrer com o comércio estabelecido.

II - a lista de mercadorias comerciáveis da qual poderão ser, a qualquer momento, no interesse público, retirados produtos determinados;

III - o horário a que está sujeito o comércio ambulante;

IV - os critérios para autorização da atividade, que serão estabelecidos pela ponderação dos seguintes dados: tempo de moradia no Município; tempo de atividade em Curitiba; condições, tipo e local de habitação do interessado; idade; deficiência física; número de filhos menores; número de filhos em idade escolar; grau de instrução e tempo de cadastramento na Prefeitura.



V - A indicação do equipamento a ser utilizado para exposição e comercialização das mercadorias, levando em consideração o zoneamento e o sistema viário. (Redação acrescida pela Lei nº 13955/2012)

§ 1º A indicação dos locais é feita em caráter provisório, podendo ser alterada, a qualquer momento, em função do desenvolvimento da cidade, e quando esses locais se mostrarem prejudiciais ou inadequados, caso em que os vendedores ambulantes serão notificados com antecedência de uma semana.

§ 1º A indicação dos locais é feita em caráter provisório, podendo ser alterada, a qualquer momento, em função do desenvolvimento da cidade e quando esses locais se mostrarem prejudiciais ou inadequados, caso em que os vendedores ambulantes serão notificados com antecedência e o Poder Público indicará um novo local adequado. (Redação dada pela Lei nº13.290/2009).

§ 2º Fica vedada a atividade de comércio ambulante nos seguintes locais, ressalvado o disposto no Parágrafo 3º deste artigo:

I - na Avenida Luiz Xavier;

II - nos trechos integrantes do Setor Especial de pedestres da Praça Osório, da Rua XV de Novembro e da Praça Santos Andrade;

III - no Setor Histórico de Curitiba;

IV - em distância de 15 (quinze) metros no entorno dos templos ou das Unidades de Interesse de Preservação;

V - numa distância de 5 (cinco) metros das esquinas, nos abrigos de passageiro do transporte coletivo mantendo uma distância de 5 (cinco) metros e em calçadas de largura inferior a 2 (dois) metros.

§ 3º Nos locais a que aludem os incisos I a IV do parágrafo anterior, poderá ser autorizada excepcionalmente a atividade de comércio ambulante por pessoas portadoras de deficiências físicas; poderá igualmente ser autorizada a atividade em forma de feiras, a atividade dos lustradores de calçados, e a exposição e venda de trabalhos artísticos, ou, ainda, em outras condições especiais, a juízo da Comissão Permanente.

§ 4º Na aplicação dos critérios previstos no item IV deste artigo, dar-se-á preferência aos filiados a entidades de classe legitimamente constituídas, representantes das categorias respectivas.

Art. 3º O exercício da atividade de comércio ambulante dependerá de autorização, expedida pelo Departamento de Urbanismo, ouvida a Comissão Permanente a que se refere o artigo a ser concedida por prazo não superior a 1 (um) ano.

§ 1º A autorização para o comércio ambulante é de caráter pessoal e intransferível, servindo exclusivamente para o fim nela indicado, e somente será expedida em favor de pessoas que demonstrem a necessidade de seu exercício.

§ 2º Da autorização constarão os seguintes elementos essenciais.

I - nome do vendedor ambulante e respectivo endereço;

II - número de inscrição;

III - indicação das mercadorias objeto da autorização, e, no caso de artesanato, material utilizado para a sua fabricação;

IV - horário e local, observado o disposto no inciso I do artigo 2º.

§ 3º O Departamento de Urbanismo fornecerá a cada ambulante documento de identificação para os fins desta lei.

§ 4º O número de autorizações a serem concedidas ficará limitado, inicialmente, a 500 (quinhentos); poderá a Comissão Permanente de que trata o artigo 2º ampliar gradativamente este número, na proporção em que se verificar a disponibilidade de espaços próprios à atividade.

§ 5º A autorização a que se refere o presente artigo poderá ser transferida no caso de falecimento do titular, à viúva ou ao filho maior, se comprovado o desemprego e a dependência econômica familiar daquela atividade.

Art. 4º Terão prioridade para o exercício da atividade de vendedor ambulante e ocupação dos locais a serem fixados para esse comércio os deficientes físicos.

Parágrafo Único - Os deficientes a que se refere o caput deste, deverão ser credenciados pela Associação Paranaense dos Deficientes físicos.

Art. 5º Para fins de expedição da autorização a que se refere o artigo 3º, os interessados deverão providenciar o cadastramento no Departamento de Urbanismo, mediante a apresentação de documento de identidade, carteira de saúde atualizada, duas fotos 3x4, comprovante de residência e declaração, firmado pelo interessado, sobre a natureza e origem da mercadoria que pretende comerciar.

Art. 6º O não comparecimento, sem justa causa, do comerciante ambulante habilitado aos locais autorizados, por prazo superior a 15 (quinze) dias, implicará na cassação da autorização e a consequente substituição por outro comerciante ambulante habilitado.

§ 1º O comerciante ambulante com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos e os enfermos poderão ter um ajudante, sem parentesco. (Redação acrescida pela Lei nº 14484/2014)

§ 2º O ajudante sem parentesco de que trata o § 1º, deve passar por análise pela CPCA (Comissão Permanente do Comércio Ambulante), autorizando o setor responsável a emitir a Licença Provisória a pessoa indicada pelo titular. (Redação acrescida pela Lei nº 14484/2014)

Art. 7º Fica o comércio ambulante sujeito à legislação fiscal do Município e à Legislação Sanitária do Estado.

Parágrafo Único - Os vendedores que comercializarem produtos alimentícios ou qualquer outro de interesse da saúde pública, inclusive a venda de cosméticos e produtos de limpeza de pele de fabricação caseira, deverão receber instruções específicas e licença da Secretaria de Estado da Saúde e Bem Estar Social.

Art. 8º São obrigações do vendedor ambulante:

I - comercializar somente mercadorias especificadas no alvará, e exercer a atividade nos limites do local demarcado, e dentro do horário estipulado;

II - colocar à venda mercadorias em perfeitas condições de consumo, atendido, quanto aos produtos alimentícios ou qualquer outro de interesse da saúde pública, o disposto no Código Sanitário do Estado, e respectivo regulamento;

III - portar-se com urbanidade, tanto em relação ao público em geral, quanto aos colegas de profissão, de forma a não perturbar a tranquilidade pública;

IV - transportar os bens de forma a não impedir ou dificultar o trânsito; é proibido conduzir, pelos passeios, volumes que atrapalhem a circulação de pedestres;

V - acatar ordens da fiscalização, exibindo, quando for o caso, o respectivo alvará.

Art. 9º Compete a fiscalização do comércio ambulante ao Departamento de Urbanismo, com a colaboração do Departamento dos Serviços de Utilidade Pública e da Fiscalização da Secretaria de Estado de Saúde Pública e Bem Estar Social, em sintonia com as entidades de classe dos ambulantes e artesãos, legitimamente constituídas.

Parágrafo Único, Para cumprimento das disposições contidas nesta lei, o Departamento de Urbanismo fica autorizado a requisitar força policial, quando se fizer necessário.

Art. 10 Pela inobservância das disposições desta lei, aplicam-se as seguintes sanções:

I - multa;

II - apreensão de mercadorias;

III - suspensão até 10 (dez) dias;

IV - cassação da autorização.

§ 1º Das sanções impostas cabe recurso, no prazo de 10 (dez) dias à Comissão Permanente de que trata o artigo 2º, feito o depósito em caso de multa.

§ 2º No caso de apreensão, lavrar-se-á auto próprio, em que se discriminará as mercadorias apreendidas, cuja devolução será feita imediatamente, à vista de documento de identidade e da cópia do auto de apreensão, paga a multa e a taxa de apreensão.

§ 3º No caso de apreensão de mercadoria perecível ou outra qualquer de interesse da saúde pública, será adotado o seguinte procedimento:

I - submeter-se-á a mercadoria à inspeção sanitária, pelos técnicos da Secretaria de Estado da Saúde Pública e Bem Estar Social; se constatada deterioração ou outra qualquer irregularidade, dar-se-á destino adequado à mercadoria;

II - cumprido o disposto no inciso anterior, em caso de não ser apurada irregularidade quanto ao estado da mercadoria, dar-se-á prazo de 1 (um) dia para a sua retirada, desde que esteja em condições adequadas de conservação, expirado o qual será a mercadoria entregue à instituição de caridade, mediante comprovante.

§ 4º - No caso de apreensão de mercadoria não perecível, dar-se-á prazo de 30 (trinta) dias para a sua retirada, mediante o pagamento das multas e taxas incidentes, sob pena de perda da propriedade a favor do Município, nos termos do disposto no art. 592 e parágrafo único do Código Civil Brasileiro. (Redação acrescida pela Lei nº 8664/1995).

§ 5º - Poderá o Município efetuar público leilão da mercadoria apropriada nos termos do parágrafo anterior, ou doá-la diretamente a instituições filantrópicas, mediante a lavratura de termo próprio. (Redação acrescida pela Lei nº 8664/1995)

Art. 11 A regulamentação da presente lei será efetuada pelo Executivo juntamente com a Comissão Permanente a que se refere o artigo 2º.

Art. 12 Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO 29 DE MARÇO, em 12 de agosto de 1983.

Maurício R. Fruet

PREFEITO MUNICIPAL